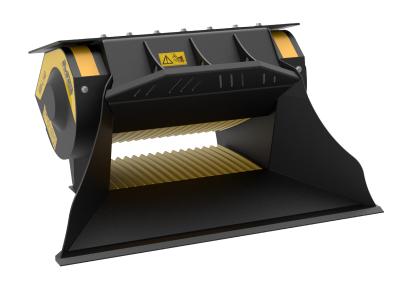


BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG









MB-L120 S2 MB-L140 S2 MB-L160 S2 MB-L200 S2

- UERBERSETZUNGH NACH ORIGINALVORLAGE -



MB-L 120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 - MB-L200



ÜBERSICHT

		₹1	
1	ALLG	EMEINE INFORMATIONEN	5
	1.1	KENNDATEN DES HERSTELLERS	5
	1.2	KUNDENDIENST	5
	1.3	KENNDATEN UND CE-ZEICHEN DER MASCHINE	5
	1.4	ANGABE DER RECHTSVORSCHRIFTENI	
	1.5	GARANTIE	
		AUFBAU DES HANDBUCHS	
	1.6		
		1.6.1 ZWECK DES HANDBUCHS	
		1.6.2 IBEDEUTUNG DES HANDBUCH	
		1.6.3 AUFBAU DES HANDBUCHS	
		1.6.4 EMPFÄNGER	9
		1.6.5 HAFTUNG DES BENUTZERS	10
		1.6.6 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS	10
		1.6.7 IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND DEFINITIONEN	
2	MASC	CHINENSICHERHEIT	11
_	2.1	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	
	۷.۱	2.1.1 GRUNDLEGENDE EIGENSCHAFTEN DER TRÄGERMASCHINE	١١
	0.0		
	2.2	VORGESEHENE NUTZUNG	
	2.3	NICHT VORGESEHENE NUTZUNG	
	2.4	GEBRAUCH DER PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN (PSA)	
	2.5	SELBSTKLEBENDE SICHERHEITSSCHILDER	16
	2.6	RESTRISIKO	18
		2.6.1 SERIENAUSTATTUNG - BOLZENSATZ	18
	2.7	ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	
	,	2.7.1 VERFAHREN FÜR DIE FREIGABE DES MATERIALS E	
		2.7.2 STABILITÄT DER "ARBEITSMASCHINE UND DES	13
		BACKENBRECHERLÖFFELS"	00
_			
3		HREIBUNG DER MASCHINE	
	3.1	TECHNISCHE DATEN	
		3.1.1 TECHNISCHE DATEN ÖL	
	3.2	TECHNISCHE DATEN TRÄGERMASCHINE	21
	3.3	HYDRAULISCHE EINSTELLUNG DES BAGGERS	
	3.3 3.4		22
4	3.4	SCHNITTSTELLEN	22 22
4	3.4 ALLG	SCHNITTSTELLENEMEINE BESCHREIBUNG	22 22 23
4	3.4 ALLG 4.1	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	22 22 23 23
4	3.4 ALLG	SCHNITTSTELLEN	22 22 23 23
4	3.4 ALLG 4.1	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG ALLGEMEINE BESCHREIBUNG TRANSPORT DER MASCHINE	22 22 23 23 24
4	3.4 ALLG 4.1 4.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG ALLGEMEINE BESCHREIBUNG TRANSPORT DER MASCHINE 4.2.1 TRANSPORT DER MASCHINE: BEFESTIGUNG 4.2.2 ABLADEN DES BACKENBRECHERLÖFFELS	22 22 23 23 24 25
	3.4 ALLG 4.1 4.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27
	3.4 ALLG 4.1 4.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27 28
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27 28 29
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27 28 29
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27 28 29 29
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27 28 29 29
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27 28 29 29 30
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 25 27 28 29 29 30 31 32
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2	SCHNITTSTELLEN. EMEINE BESCHREIBUNG	22 23 23 24 25 27 28 29 30 31 32 32
	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	222 23 23 24 25 29 29 30 31 32 34 32 34
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4	SCHNITTSTELLEN. EMEINE BESCHREIBUNG	222 23 23 24 25 27 28 29 29 30 31 32 34 37
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4	SCHNITTSTELLEN. EMEINE BESCHREIBUNG	222 233 244 255 27 288 299 30 31 32 34 37 39 34 37 39
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4	SCHNITTSTELLEN. EMEINE BESCHREIBUNG	222 233 244 255 27 28 29 30 31 32 34 37 39 39 39 39 39 39 39
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4	SCHNITTSTELLEN. EMEINE BESCHREIBUNG	222 233 244 255 27 28 29 30 31 32 34 37 39 39 39 39 39 39 39
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4	SCHNITTSTELLEN. EMEINE BESCHREIBUNG	222 233 244 257 288 299 30 31 32 34 37 39 34 37 39 34 37 39 40 40
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG	222 233 244 257 288 299 30 31 32 34 37 39 34 37 39 34 37 39 40 40
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4	SCHNITTSTELLEN. EMEINE BESCHREIBUNG	222 233 244 255 299 30 31 32 34 37 39 39 40 42
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2	SCHNITTSTELLEN EMEINE BESCHREIBUNG ALLGEMEINE BESCHREIBUNG TRANSPORT DER MASCHINE 4.2.1 TRANSPORT DER MASCHINE: BEFESTIGUNG 4.2.2 ABLADEN DES BACKENBRECHERLÖFFELS ANSCHLUSS HYDRAULIKANLAGE (TIONSWEISE DER MASCHINE INSTALLATION INGANGSETZEN DER MASCHINE 5.2.1 ANSCHLUSS DER MASCHINE MIT MECHANISCHEM ANSCHLUSS 5.2.2 ANSCHLUSS DER MASCHINE MIT HYDRAULISCHEM ANSCHLUSS MATERIALSTAU EINSTELLUNGEN 5.4.1 AUSRUESTUNGS-LISTE FUER PASSCHEIBEN 5.4.2 EINSTELLUNG ÖLBEDARF 5.4.3 EINSTELLUNG DES RIEMEN TUNG DER MASCHINE ALLGEMEINE ANMERKUNGENI WARTUNG DES BACKENBRECHERLÖFFELS 6.2.1 ANFANGSKONTROLLE 6.2.2 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG DER KOMPONENTEN 6.2.3 PLANMÄSSIGE WARTUNG	22
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2	SCHNITTSTELLEN	222 233 244 25 29 30 31 32 34 37 39 40 42 43 49 443 49
5	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2	SCHNITTSTELLEN	22 23 24 25 27 28 29 30 31 32 34 37 39 40 42 43 49 49 49 49 49 49 49 49
5 6	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2	SCHNITTSTELLEN	22 23 23 25 25 27 28 29 30 31 32 34 37 39 40 42 43 49 45
5 6	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2 VERS	SCHNITTSTELLEN	22 23 24 25 29 30 31 32 34 37 39 40 42 49 49 45 49 45 50 51
5 6	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2 VERS 8.1	SCHNITTSTELLEN	22 23 23 25 25 27 28 29 30 31 32 34 37 39 40 42 45 49 45 51 55 51 51 51 51
5 6	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2 VERS 8.1 8.2	SCHNITTSTELLEN IEMEINE BESCHREIBUNG ALLGEMEINE BESCHREIBUNG TRANSPORT DER MASCHINE	22 23 23 25 25 27 28 29 30 31 32 34 37 39 40 42 45 45 45 45 51 51 51 51
5 6 7 8 HY	3.4 ALLG 4.1 4.2 4.3 FUNK 5.1 5.2 5.3 5.4 WAR1 6.1 6.2 VERS 8.1 8.2 UDRAU	SCHNITTSTELLEN	22223324425530437339434949950051051

MB-L 120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 - MB-L200

VORWORT

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für die beste Technologie in der Welt von MB produziert **MB S.p.A.**, entschieden haben und freuen uns, Ihnen das vorliegende Handbuch zur Verfügung stellen zu können, damit die Arbeit mit dem Backenbrecherlöffel mit höchstmöglicher Sicherheit und Produktivität ausgeführt werden kann.

Wir bitten Sie diese technischen Informationen sehr sorgfältig zu lesen und sie Ihrem Personal zur Verfügung zu stellen, welche für Bedienung und Wartung des Backenbrecherlöffels vorgesehen ist.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sind Eigentum von **MB S.p.A.** und beziehen sich speziell auf den Backenbrecherlöffel der wie folgt beschrieben ist:

Modell: MB-L120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 S2 - MB-L200 S2

Seriennummer:

Baujahr:

Kenndaten des Handbuchs:

Revision:	00	05-2012	Cod. 00-12
Revision:	01	04-2013	Cod. 01-13
Revision:	02	09-2013	Cod. 02-13
Revision:	03	10-2013	Cod. 03-13
Revision:	04	02-2014	Cod. 01-14
Revision:	05	02-2014	Cod. 02-14
Revision:	06	01-2015	Cod. 01-15
Revision:	07	05-2016	Cod. 01-16

Unser Kaufmännisches und Technisches Büro steht Ihnen jederzeit zur Verfügung wenn Sie weitergehende Informationen über den von Ihnen erworbenen Backenbrecherlöffel benötigen.

© 2016 MB S.p.A. Alle Rechte vorbehalten. Sie unterliegen Änderungen und technische Weiterentwicklungen sowie Druckfehler. Die Vervielfältigung, auch teilweise, ist gesetzlich verboten.



1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 KENNDATEN DES HERSTELLERS

Der Backenbrecherlöffel Modell: MB-L120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 S2 - MB-L200 S2 wird ausschließlich hergestellt von:

Hersteller: MB S.p.A.

Adresse: Via Astico, 30/A - 36030 FARA VICENTINO (VI) - Italia.

Telefon: +39 0445/308148
Telefax: +39 0445/308179
E-Mail: info@mbcrusher.com

1.2 KUNDENDIENST

Der Kunde wird gebeten, sich für jede Anfrage zu Gebrauch und Wartung sowie für die Beschaffung von Ersatzteilen direkt an den Hersteller oder die nächstliegende Vertragswerkstatt zu wenden, unter Angabe der Kenndaten der Maschine, die auf dem nachfolgend abgebildeten Typenschild aufgeführt sind.

Wir empfehlen dringend keine Reparaturen oder Eingriffe durchzuführen, die nicht in diesem Handbuch beschrieben werden. Alle Tätigkeiten, bei denen Teile demontiert werden müssen, dürfen nur von Personal durchgeführt werden, das von der Firma MB S.p.A. dafür autorisiert wurde.

Nur das technische Fachpersonal der Firma MB SpA oder die von MB S.p.A. ausgebildete Personen besitzen die nötigen Kenntnisse über die Maschine und die spezielle Ausstattung sowie die nötige Erfahrung um jeden Eingriff ordnungsgemäß durchführen zu können.



ACHTUNG!

Jeder unberechtigte Eingriff führt zum sofortigen Verlust der Garantie.

Der Kunde ist verpflichtet, nur Original-Ersatzteile zu kaufen. Die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen und/oder ihr fehlerhalfte oder nicht fachgerecht ausgeführte Einbauen enthebt den Hersteller jeder Verantwortung.

Wir unterstreichen daher die Wichtigkeit, dass die vorliegenden Informationen von den Bedienern der Maschine gewissenhaft gelesen und verstanden werden.

1.3 KENNDATEN UND CE-ZEICHEN DER MASCHINE

Die Kenndaten, das CE-Zeichen mit das TUV-Zeichen befinden sich auf dem Typenschild, welches am Rahmen der Maschine angeschraubt wurde.







CE - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

(Anlage II, Punkt A)

MECCANICA BREGANZESE S.p.A. Das Unternehmen:

Via Astico, 30/A

36030 - Fara Vicentino (VI) Tel. +39 0445300972

vertreten durch Herr Guido Azzolin, geboren in Thiene, am 23.05.1970, Geschäftsführer des Unternehmens.

Die Person, die befugt ist, die technische zeichnung zu unterschreiben H.Azzolin Diego ist, in seiner Eigenschaft als Eigentümer von MB SpA, an der Produktionsstätte in Via Astico 30, 36030 Fara Vicentino, Italien.

ERKLÄRT

in alleiniger Verantwortung, dass die auswechselbare Ausrüstung

ECO - ZERKLÉÍNÉRUNGSANLAGE

FUNKTION: Zerkleinerung und Reduzierung von Inert-Abbruchmaterial

MØDELL:

SEŘIEN-NR.:

den Vorschriften der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und PED-Richtlinie 2014/68/EU (Art. 4, Absatz 3) entspricht.

Weiters erklärt er, dass

- folgende harmonisierte Normen angewandt wurden:
- EN 12100:2010

Fara Vicentino,

GUIDO AZZOLIN (Geschäftsführer)



Because of the continuous improvement of the products, MB reserves the right to make changes at any time without notice, for technical or commercial reasons.

www.mbcrusher.com Copyright 2014 © MB S.p.A. - ALL RIGHTS RESERVED



1.4 ANGABE DER RECHTSVORSCHRIFTEN

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien und den einschlägigen Produktnormen hergestellt, die zum Zeitpunkt ihrer Vermarktung anwendbar waren.

Liste der angewendeten EU-Richtlinien:

- Richtlinie 2006/42/EU p.1.4
- In Italien, D.Lgs 27/01/10 nr. 17

Liste einiger der angewendeten Produktnormen:

- UNI EN ISO 12100:2010

Liste der Vorschriften über Druckgeräte:

- PED-Richtlinie 2014/68 / EU (Artikel 4 Absatz 3)

1.5 **GARANTIE**

MB S.p.A. vereinbart mit dem Kunden eine Gewährleistungsfrist von 12 Monaten ab Datum des Versands, wie die Dokumente gezeigt. Die MB S.p.A. garantiert somit dass das erworbene Produkt für diesen Zeitraum frei von Produktionsfehlern und/ oder Materialmängeln ist. Sollte sich eine wie auch immer geartete Komponente als fehlerhaft erweisen, sei es aufgrund des Materials, sei es aufgrund der Konstruktion, so wird dem Kunden ohne Kosten seinerseits eine neue Komponente von einer Werkstatt der MB S.p.A. geliefert. dem SERVICE der MB unverzüglich mit E-Mail: mbservice@mbcrusher.com; Fax +39 0445 850335 oder Telefon +39 0445 850425 dem SERVICE MB mitgeteilt werden.

Gewährleistungsansprüche werden nur bearbeitet, wenn Sie sofort nach Eintritt des Schadens oder der Störung schriftlich dem Hersteller mitgeteilt werden (innerhalb von 5 Tagen). Alle Gewährleistungsanträge müssen folgende Informationen enthalten:

Typenbezeichnung

Seriennummer Defektes Teil

Fotos und/oder Video

Schadensursache

SELBSTVERSTÄNDLICHKEITEN:

Der Backenbrecherlöffel darf nicht auf unsachgemäße Weise eingesetzt, modifiziert oder gewartet werden, wie sich aus der Anmerkung ergibt:

- Im Besonderen ist es verboten, entzündliches oder explosives Material zu zerkleinern, oder aber Materialien, die entzündlichen, explosiven, gesundheitsschädlichen oder giftigen Staub erzeugen können.
- Der Einsatz des Backenbrecherlöffels in Bereichen mit möglicher Explosionsgefahr ist verboten.
- · Das Zerkleinern von Material und Stein mit der äußeren Seite des Backenbrecherlöffels, etwa wie mit einem Hammer, ist untersagt.
- Der Einsatz des Backenbrecherlöffels in Flüssigkeiten ist verboten.
- Das Bewegen von Materialien mit den äußeren Seiten des Backenbrecherlöffels ist abgesehen von der Vorderkante verboten.
- Der Backenbrecherlöffel darf nicht für Grabungen auf schlammigem Untergrund oder anderen Materialien, die nicht mit dem zu zerkleinernden Material übereinstimmen, eingesetzt werden.
- · Es ist verboten, den Backenbrecherlöffel mit dem Ausleger als Hebel für seitliche Bewegungen des Baggers zu verwenden.
- Es ist verboten, den Backenbrecherlöffel auf Bagger mit hydraulischen Systemen, die nicht die Strömung und Druck-Anforderungen erfüllen, benutzen die mit MB S.p.A (siehe Tabelle auf kap. 3).
- Das Zerkleinern von Material mit einer Temperatur von über 100°C oder unter -20°C ist untersagt.
- · Während des Zerkleinerungsvorgangs wird dringend davon abgeraten, den Baggermotor mit kleinster Motorleistung laufen zu lassen. Der Motor sollte stets mit beschleunigter Leistung laufen, um das Zirkulieren der Hydraulikflüssigkeit mit angemessenem Druck zu gewährleisten.
- Der Backenbrecherlöffel wird zur Zerkleinerung und Volumenreduzierung von inertem Abbruchmaterial eingesetzt. In diesem Zusammenhang muss darauf hingewiesen werden, dass die Zerkleinerung von harten Materialien, wie Granit oder Porphyr, nicht zulässig ist; für die Lebensdauer der Brechbacken wird zudem von der Bearbeitung feuchter Materialien abgeraten. In diesem Zusammenhang muss darauf hingewiesen werden, dass die Zerkleinerung von Materialien mit einer maximalen Eingangsgröße

MB-L 120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 - MB-L200

von 15 cm zulässig ist. Werden die obigen Anweisungen nicht befolgt, könnte es zu erheblichen Problemen im gesamten Bereich um die Brechbacken kommen. Wenn die Zerkleinerung solcher Materialien darüber hinaus kontinuierlich durchgeführt wird, unterliegt auch die Gesamtstruktur des Backenbrecherlöffels einer erheblichen Ermüdung.

ACHTUNG!

Alle MB-Brecherlöffel Typ L sind ausschließlich konzipiert für einen Betrieb über die Hammerhydraulik (einfach wirkend mit drucklosem Rücklauf). Wir bitten Sie am Kontrolljoystick nicht über den Schiebermodus zu arbeiten (da die Gefahr für die falsche Richtung zu groß ist) sonder ausschließlich über den An-Aus-Knopf zu arbeiten. Bitte lassen Sie den MB-Brecherlöffel nicht rückwärts laufen um eine eventuelle Blockade zu lösen da es hier zu enormen Rückstaudrücken kommt und eventuelle Schäden des Motors, Dichtungen und O-Ringen nicht auszuschließen sind welche nicht unter Garantieleistungen laufen. Alle MB-Brecherlöffel Typ L sollten einen maximalen Rückstaudruck von 20 Bar haben im Arbeitsmodus mit einer separaten Leckölleitung. Wir weisen darauf hin dass der Rücklauf direkt, ohne Umwege, in den Hydrauliktank gehen sollte unabhänging von der installierten Leckölleitung um ein reibungsloses Arbeiten zu gewährleisten.

MB S.p.A. nicht kann in keinem Fall für die oben genannten Fälle verantwortlich gemacht werden. Der Backenbrecherlöffel muss den festgelegten Wartungen unterzogen worden sein, wie in der Tabelle auf Cap. 6, der folgenden Anleitung.

Der Backenbrecherlöffel muss einem regelmäßigen Ersatz der sich abnutzenden Komponenten unterzogen worden sein, wie in der Tabelle auf Cap. 6, der folgenden Anleitung.

• Die dem Verschleiß unterliegenden Komponenten, die im angehängten Datenblatt "Regelmäßiger Ersatz der Komponenten" mit dem Buchstaben (C) gekennzeichnet sind, sind auf Kosten des Erwerbers zu ersetzen, da ihr Verschleiß nicht auf einen Fehler des Produkt zurück geht.

Hinsichtlich der Eingriffe, die der Garantie unterliegen, gelten die nachfolgenden Bedingungen:

- Sämtliche Transportkosten von und zu einer autorisierten Werkstatt der MB S.p.A. fallen zu Lasten des Antragstellers.
- Sämtliche Arbeits, -Wartungs- und Reparaturkosten fallen zu Lasten der MB S.p.A..
- Sämtliche Kosten hinsichtlich eventueller Anfragen nach technischen Eingriffen an den Hersteller fallen uneingeschränkt zu Lasten des Antragstellers.
- MB S.p.A. behält sich das Recht vor, nach Untersuchung seitens des Herstellers das fehlerhafte Teil mit einem anderen gleichwertigen Teil zu ersetzen.
- Jeder eventueller Schaden an dem Backenbrecherlöffel muss unter Einsatz der Originalteile der MB behoben werden. Der Einsatz von nicht originalen Komponenten führt zum Verfall der Garantie.
- In der Garantie sind nicht enthalten eventuelle Schäden am Backenbrecherlöffel aufgrund von Transport und/ oder Bewegung.
- In der Garantie sind nicht enthalten eventuelle Schäden aufgrund von Betriebsfehlern des Baggerführers, der den mit dem Backenbrecherlöffel verbundenen Bagger bedient.
- Zudem sind nicht in der Garantie enthalten Schäden am Backenbrecherlöffel, die sich aus einer fehlerhaften Einstellung der Hydraulikanlage des Baggers, an den der Brecherlöffel angebaut wurde, ergeben.
- Zudem sind nicht in der Garantie enthalten Schäden am Backenbrecherlöffel, die sich auf eine Fehlfunktion des Baggers, an den der Brecherlöffel angebaut wurde, zurück führen lassen.
- Für alle nicht aufgeführten Informationen gilt das Handbuch "EINSATZ UND WARTUNG", das zusammen mit dem Backenbrecherlöffel geliefert wurde.

Der Hersteller behält sich das Recht vor Änderungen, Anpassungen und Verbesser vorzunehmen, ohne dem Anwender bzw. Eigentümer gegenüber eine Verpflichtung zu haben.

1.6 AUFBAU DES HANDBUCHS

1.6.1 ZWECK DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch soll dem Kunden alle notwendigen Informationen liefern damit er die Maschine angemessen einsetzen und sie so sicher und selbständig wie möglich betreiben kann.



1.6.2 BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheitsinformationen; es beschreibt die Art und Weise, wie bestimmte Arbeiten durchgeführt werden müssen, die bei Nichtausführung Schäden an Personen und Ausrüstung verursachen können.

Sie finden außerdem nützliche Informationen, die Ihnen das Verständnis für die Maschine erleichtern und ebenso Informationen zur Installation und Wartung.

Das Handbuch:

- ist fester Auslieferungsbestandteil der Maschine;
- ist ein notwendiges Hilfsmittel für Gebrauch, Betreiben und Wartung der Maschine;
- muss in gutem Zustand aufbewahrt werden, solange die Maschine im Einsatz ist, und darf nur nach ihrer Verschrottung vernichtet werden;
- muss aktualisiert werden, sobald neue Unterlagen herausgegeben werden;
- muss bei einem Verkauf dem Käufer der Maschine ausgehändigt werden;
- befindet sich auf dem technischen Stand zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine.

1.6.3 AUFBAU DES HANDBUCHS

In diesem Handbuch finden Sie alle benötigten Angaben zur Installation und Wartung des Backenbrecherlöffels. Wir bitten Sie, sich an diese Ausführungen zu halten, damit die Maschine die optimale Leistung bringt und einwandfrei funktioniert.

Im Handbuch enthaltende Angaben:

- Allgemeine Informationen;
- Maschinensicherheit;
- Beschreibung der Maschine;
- Transport der Maschine;
- Funktionsweise der Maschine;
- Wartung der Maschine;
- Entsorgung der Maschine.

Das vorliegende Handbuch wurde nach den nachfolgenden Anweisungen verfasst:

- Richtlinie 2006/42/EU, p.1.4
- In Italien D.Lgs 27/01/10 nr. 17
- UNI EN ISO 12100:2010
- PED-Richtlinie 2014/68 / EU (Artikel 4 Absatz 3)

1.6.4 EMPFÄNGER

Das vorliegende Handbuch richtet sich an:

- Transportpersonal;
- Installationspersonal für den Anschluss der Maschine an die Hilfssysteme (Hydraulik);
- den Verantwortlichen für die Funktionsprüfung und die Schulung des Personals;
- Bedienpersonal;
- Wartungspersonal;
- den Verantwortlichen für die Entsorgung.

Das Handbuch muss von einer verantwortlichen Person an einem geeigneten Ort aufbewahrt werden, damit es immer in gutem Zustand zum Nachschlagen verfügbar ist.

Bei Verlust oder Beschädigung fordern Sie bitte Ersatzunterlagen direkt an:

MB S.P.A.

Via Astico, 30/A 36030 - FARA VICENTINO (VI) - ITALY



ZUR BEACHTUNG!

Vor der Inbetriebnahme muss das vorliegende Handbuch durchgelesen werden. Eine ordnungsgemäße Anwendung aller darin enthaltenen Anweisungen garantiert ein einwandfreies Funktionieren der Maschine und schützt Ihre Investition von vermeidbaren Schäden.



1.6.5 HAFTUNG DES BENUTZERS

Die in diesem Handbuch ausgeführten Anweisungen sind kein Ersatz sondern nur eine Ergänzung zu den Verpflichtungen aufgrund der gültigen Gesetzgebung zu Sicherheits -und Unfallverhütungsvorschriften.

Bezugnehmend auf den Inhalt dieses Handbuchs lehnt MB S.p.A. jede Haftung ab im Falle von:

- einem Gebrauch der im Gegensatz zu den jeweiligen nationalen Gesetzen über Sicherheit und Unfallverhütung steht;
- falscher Vorbereitung des Aufbaus mit dem die Maschine verbunden wird;
- fehlender Beachtung oder falscher Ausführung der Anweisungen des Handbuchs;
- unberechtigten Änderungen an der Maschine;
- außergewöhnlichen Ereignisse.

Das Handbuch gibt den Aufbau der Maschine zum Zeitpunkt der Vermarktung wider. Es ist fester Bestandteil der Maschine und entspricht allen zurzeit gültigen italienischen Gesetzen, Richtlinien und Normen; auch wenn es in Zukunft aufgrund neuer Rechtsvorschriften oder neuer Erkenntnisse aktualisiert werden kann, so kann es deshalb nicht als mangelhaft angesehen werden. Mögliche Ergänzungen des Handbuchs, die der Hersteller den Benutzern zuschickt, müssen zusammen mit ihm aufbewahrt werden, da sie Teil des Handbuchs sind.

1.6.6 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Es besteht die Pflicht, das vorliegende Handbuch sowie alle dazugehörigen Veröffentlichungen an einem Ort in der Nähe der Maschine aufzubewahren, der leicht zugänglich ist. Der Ort muss allen Benutzern (Bediener, Betreiber und Wartungspersonal) bekannt sein. Daher:

- Das Bedien und Wartungspersonal muss es jederzeit schnell erreichen können;
- Bei Verlust oder Beschädigung des Handbuchs oder der mitgelieferten Dokumentation kann der Kunde eine Kopie bei **MB S.p.A.** anfordern;
- Muss es bis zur endgültigen Entsorgung der Maschine aufbewahrt werden.

1.6.7 IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND DEFINITIONEN

Im Handbuch werden nachfolgende Symbole gebraucht, um Informationen von besonderer Wichtigkeit hervorzuheben:



ACHTUNG - GEFAHR

Zeichen für erhöhte Gefahr: Zeigt die besondere Wichtigkeit der mit ihm verbundenen Anweisungen und wird gebraucht, wenn Gefahr für Gesundheit und Sicherheit der mit dem Gerät arbeitenden Personen besteht.



INFORMATIONEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Nützliche Hinweise und Ratschläge: allgemeine nützliche Informationen oder Hinweise für das Bedienpersonal der Maschine, die beachtet werden müssen.



BETRIEBSANLEITUNG

Weist auf eine spezielle Arbeitsabfolge hin.



BEDIENUNGSHANDBUCH

Die Informationen im Bedienungshandbuch müssen sorgfältig gelesen werden.



2 MASCHINENSICHERHEIT

2.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Um eine größtmögliche Zuverlässigkeit und Betriebssicherheit zu gewährleisten, wurden die Materialien und die für die Maschine verwendeten Einzelteile von **MB S.p.A.** sorgfältig ausgewählt. Ebenso wurde die Maschine vor Auslieferung ordnungsgemäß geprüft.

Eine langfristig gute Leistung der Maschine hängt auch von ihrer ordnungsgemäßen Verwendung ab, sowie einer angemessenen Wartung nach den Anweisungen dieses Handbuchs.

Um Schäden zu vermeiden, müssen die vorgeschriebenen Wartungs-, Kontroll- und Überholungsarbeiten regelmäßig von geschultem Servicepersonal durchgeführt werden.

Funktionsstörungen sind in den meisten Fällen auf eine fehlerhafte Wartung zurückzuführen.



Bestehen Zweifel über die Funktionsfähigkeit der Maschine, muss diese sofort abgeschaltet werden!

Die Maschine wurde nach dem aktuellen Stand der Technik gebaut, nach allen bekannten geltenden Vorschriften zur technischen Sicherheit.

Eine Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise durch den Bediener und Leichtsinn beim Gebrauch der Maschine können schwere Unfälle verursachen, die den Bediener selbst betreffen können, aber auch andere Personen oder Tiere; ebenso können dabei Schäden an der Maschine oder andere Sachschäden entstehen.

Deshalb darf nie vergessen werden, dass die Sicherheitseinrichtungen, die an der Maschine vorhanden sind, nur dann einen Schutz gegen Unfälle bieten, wenn sie ordnungsgemäß nach den Sicherheitsanweisung dieses Handbuchs verwendet werden.

VOR DER INBETRIEBNAHME DER MASCHINE MÜSSEN DIE SICHERHEITSHINWEISE, DIE ANWEISUNGEN ZUM GEBRAUCH, WARTUNG UND ARBEITEN AN DER MASCHINE AUFMER-KSAM GELESEN WERDEN UM DIE KÖRPERLICHE UNVERSEHRTHEIT VON SICH SELBST UND ANDEREN ZU GEWÄHRLEISTEN.



GEFAHR!

Bedienen Sie die Maschine aufmerksam und mit äußerster Vorsicht - Leichtsinn ist die häufigste Unfallursache. Die Maschine muss von einer erwachsenen, fachkundigen Person bedient werden.



ACHTUNG!

Bevor Sie den Backenbrecherlöffel an die Maschine anhängen, versichern Sie sich, dass diese alle geforderten Eigenschaften aufweist und für alle vorgesehenen Verwendungszwecke geeignet ist.

2.1.1 GRUNDLEGENDE EIGENSCHAFTEN DER TRÄGERMASCHINE

Bevor das Gerät mit der Trägermaschine verbunden und in Betrieb gesetzt wird, sollte sichergestellt werden, dass die im Folgenden ausgeführten Grundvoraussetzungen für einen sicheren Betrieb ohne Gefährdung von Menschen gegeben sind.

- Der Endanwender hat sich zu vergewissern, dass das Gesamtladegewicht (Gewicht des Löffels + Gewicht des geladenen Materials + Kupplung + eventuelle Optionals) die Auslegerhubkraft der Trägermaschine, die in deren Anleitung angegeben ist, nicht überschreitet. Die Überprüfung muss für alle Positionen erfolgen, mit denen gearbeitet werden kann.
- Der Endanwender hat sicherzustellen, dass die Kippkapazität der Trägermaschine für den Einsatz des Geräts geeignet ist. Die Überprüfung muss für alle Positionen erfolgen, mit denen gearbeitet werden kann.
- Hinsichtlich der Frage, ob der Backenbrecherlöffel an Ihrer Trägermaschine anbaubar ist, wird dringend empfohlen, mit dem Hersteller / Händler Rücksprache zu halten.
- Die Trägermaschine für den Betrieb des Geräts darf nur durch erwachsenes, kompetentes und zum Führen von Baumaschinen ausgebildetes Personal bedient werden.



MB-L 120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 - MB-L200

- Die Betätigung des Löffels muss über einen Schalter oder ein Pedal; Ist die Ölzufuhr zum Backenbrecherlöffel durch einen Zustimmschalter geregelt; für den Betrieb des Löffels muss der
 Schalter bzw. das Pedal gedrückt gehalten werden, um den Betrieb zu unterbrechen, genügt es,
 den Schalter bzw. das Pedal loszulassen.
- Die Maschine muss mit einem Not-Aus-Schalter ausgerüstet sein, mit dem der Backenbrecherlöffel in kürzester Zeit zum Stillstand gebracht werden kann.
- Es ist sicherzustellen, dass das Bedienpersonal mit der Funktionsweise aller Bedienelemente gut vertraut ist.
- Das Bedienpersonal muss die Bedingungen für den sicheren Betrieb der Maschine am Arbeitsplatz entsprechend den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften kennen und anwenden.
- Für Angaben wie: rechte Seite, linke Seite, Vorderseite und Rückseite gilt stets die Blickrichtung vom Fahrersitz des Baggers.
- Das Bedienpersonal muss alle in der Betriebsanleitung enthaltenen Hinweise und die an der Maschine angebrachten Warnzeichen kennen und richtig auslegen: hierdurch können Sach- und Personenschäden und Schäden an der Trägermaschine vermieden werden.
- Die Angaben in der Betriebs- und Wartungsanleitung sowie die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften der EU und des Landes des Betreibers müssen unbedingt beachtet werden.
- Es sind stets die persönlichen Schutzausrüstungen zu benutzen, die von den Richtlinien 89/686/ EWG und 89/656/EWG und von den allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften vorgesehen sind, die in dem Land gelten, in dem die Maschine betrieben wird.
- Alle Sicherheitshinweise auf den Haftetiketten an der Maschine sind sorgfältig zu beachten.
- Das Bedienpersonal muss vermeiden, den Backenbrecherlöffel unter ungeeigneten Umständen oder unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen zu benutzen.
- Die Baustelle sollte so eingerichtet werden, dass zur Ausführung der vorgesehenen Arbeiten so wenige Arbeitsschritte wie möglich erforderlich sind.
- Im Sinne der Sicherheit und zum Schutz der Gesundheit sollte die Baustelle so eingerichtet werden, dass der Bagger (mit Löffel wie unten abgebildet) in erhöhter Position zum zu zerkleinernden Material angeordnet werden kann. Auf diese Weise wird die Ausladung reduziert und vermieden, in die Stellung mit maximaler Reichweite zu gehen.
- Es ist wichtig, die Baustelle zu organisieren, um die Ladevorgänge des Backenbrecherlöffels sicher durchführen zu können; nähern Sie sich dem Haufen langsam an und laden Sie entlang der
 Wand unter Berücksichtigung der Sicherheit und des Schutzes der Gesundheit; Ladevorgang darf
 nur an bewegtem Material durchführt werden.



SEHR WICHTICH

Das Gewicht der Baumaschine, an der der MB-L installiert wird, um eine gute Stabilität und demzufolge Beweglichkeit beizubehalten, beträgt:

	MB-L120 S2	MB-L140 S2	MB-L160 S2	MB-L200 S2
BAGGERLADER	≥ 4 < 10 TON	≥ 4 < 10 TON	≥ 7 < 10 TON	≥ 7 < 10 TON
LADER	≥ 4 < 10 TON	≥ 4 < 10 TON	≥ 7 < 10 TON	≥ 7 < 10 TON
MINILADER	≥ 2.8 TON	≥ 3 TON	≥ 4.5 TON	≥ 6 TON



ACHTUNG!

Bevor Sie die Trägermaschine in Gang setzen, vergewissern Sie sich, dass sich niemand in ihrer Nähe oder ihrem Wirkungsbereich befindet.

- Halten Sie während des Betriebs des Backenbrecherlöffels Kinder, Erwachsene und Tiere fern
- Es ist verboten, die Maschine zum Transport von Personen, Tieren und Sachen zu verwenden.
- Es ist verboten, an der Maschine hochzuklettern.
- Es ist verboten, den Backenbrecherlöffel als Hebevorrichtung zu verwenden.
- Es ist strengstens verboten, sich der Maschine während ihres Betriebs zu nähern.





GEFAHR!

Im Falle einer Verklemmung der Maschine muss, vor jeder Art von Eingriff, zuerst die Trägermaschine (Bagger, usw.) ausgeschaltet und abgesichert werden.



ACHTUNG!

Der Gebrauch der Maschine bei auftretenden Unregelmäßigkeiten ist verboten. Wir lehnen jede Haftung für Schäden an Personen und/oder Sachen ab, die durch den Gebrauch der Maschine durch den Bediener nach aufgetretenen Unregelmäßigkeiten eingetreten sind.

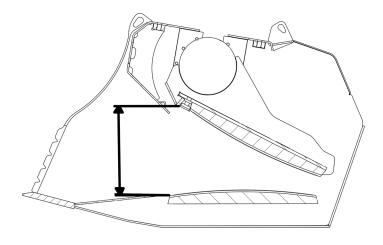
2.2 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Backenbrecherlöffel (auch genannt Brecherlöffel, Brecherschaufel, Kübelbrecher, Eco-crusher, bucket crusher) ist ein Anbaugerät, das die Funktion einer Maschine verändert und zur Montage an einer Reihe verschiedener Maschinen (Bagger oder ähnliche) angeboten wird, vorausgesetzt, dass diese die Mindestanforderungen an Gewicht und hinsichtlich der Hydraulikanlage erfüllen; er ermöglicht die Zerkleinerung von Inert- bzw. Abbruchmaterial; die jeweiligen Mindestanforderungen sind in Kapitel 3 aufgeführt;

er ist ausschließlich für den professionellen Einsatz bestimmt, da keine Situationen vorgesehen oder vorhersehbar sind, in denen auch nur im Entferntesten an einen nicht professionellen Einsatz zu denken wäre. Da es sich nach Verwendungsbestimmung und Konstruktion um ein Gerät handelt, das nur in Kombination mit einer Baumaschine betrieben werden kann, ist vorhersehbar, dass es ausschließlich durch fachlich kompetentes und jeweils speziell autorisiertes Bedienpersonal benutzt wird.

Das Gerät erfordert für seinen Betrieb nicht die Anwesenheit oder Hilfe anderer Personen außer dem Fahrer der Trägermaschine, weshalb nicht voraussehbar ist, ob andere Personen dabei Risiken bzw. Gefahren ausgesetzt sind. Die Wartung ist wie in der Betriebs- und Wartungsanleitung angegeben auszuführen, und zwar nur durch Fachpersonal. Spezifische Anforderungen in Kapitel 6. Sollte es erforderlich sein, dass andere Personen in der Nähe des Geräts arbeiten, während dieses in Betrieb ist, und als Gefahrenbereich der Bereich definiert wird, in dem es durch den Betrieb zu Staubentwicklung kommen kann, können die Risiken bzw. Gefahren für andere Personen durch die Benutzung von PSA (Schutzmasken, spezifische Filter, Schutzhelme usw.) begrenzt werden, wie von den allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften vorgesehen, die in dem Land gelten, in dem die Maschine betrieben wird.

Der Backenbrecherlöffel wird zur Zerkleinerung und Volumenreduzierung von inertem Abbruchmaterial eingesetzt. In diesem Zusammenhang muss darauf hingewiesen werden, dass die Zerkleinerung von Materialien mit einer maximalen Eingangsgröße von 15 cm zulässig ist. Die Zerkleinerung von sehr harten Materialien, wie Porphyr, Basalt oder Granit, ist nicht zulässig.





2.3 NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Backenbrecherlöffel ist nur für die Verwendungszwecke eingerichtet, die in Abschnitt 2.2 angegeben sind. Andere Verwendungszwecke als die, für die das Gerät konstruiert wurde, sind nicht vorhersehbar:

weder als instinktive Reaktionen auf Funktionsausfälle/Defekte/Unfälle oder andere Betriebsstörungen (keine Störung kann zu außergewöhnlichen Situationen führen, die nicht durch einfache Unterbrechung des Betriebs des Löffels gehandhabt werden können);

noch als Folge eventueller Nachlässigkeit beim Einsatz des Geräts oder als Folge der Benutzung durch unqualifizierte oder ungeeignete Personen (das Gerät ist abhängig von einer tragenden Baumaschine, wobei davon auszugehen ist, dass für deren Benutzung, zum Beispiel wegen des Vorhandenseins eines Zündschlüssels, eine Genehmigung erforderlich ist).

Außerdem NICHT vorgesehen ist der Einsatz des Geräts:

- Zum Graben oder den direkten Aushub.
- Als Stütze zum Ausrichten der Trägermaschine.
- Bei Temperaturen über 100 °C oder unter -20 °C.
- Für den Transport von Personen, Tieren oder Sachen.
- In Gegenwart entflammbarer oder explosiver Stoffe oder solcher, die entflammbare, explosive, giftige oder gesundheitsschädliche Stäube erzeugen können.
- Als Hebezeug.

Außerdem ist es verboten:

- Sich während des Betriebs in die Nähe des Backenbrecherlöffels zu begeben.
- Auf das Gehäuse des Geräts zu klettern.
- Jegliche Art von Arbeiten am Backenbrecherlöffel auszuführen, während dieser in Betrieb ist.
- Handlungen durchzuführen, welche die Sicherheit des Bedienpersonals oder von Dingen oder Personen in unmittelbarer Nähe gefährden.
- Der Gebrauch des Backenbrecherlöffels in explosionsgefährdeten Bereichen ist verboten.
- Das Brechen von Material oder Fels mit der Außenseite des Gehäuses, nach Art eines Hammers, ist verboten.
- Der Betrieb mit in Flüssigkeiten eingetauchtem Löffel ist verboten.
- Die Benutzung des Löffels zum Bewegen von Material mit den äußeren Gehäuseteilen ist verboten, außer mit der vorderen Schneidkante.
- Es ist verboten, den Löffel mittels des Auslegers als Hebel für seitliche Bewegungen des Baggers einzusetzen.
- Der Gebrauch des Löffels mit Baumaschinen, welche die für den ordnungsgemäßen Betrieb erforderlichen hydraulischen Mindestanforderungen nicht erfüllen, ist verboten (Hydraulik-Spezifikationen in der Betriebs- und Wartungsanleitung).



ACHTUNG!

Die Firma **MB S.p.A.** übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen und / oder Sachen für unbeabsichtigte Verwendungen des Backenbrecherlöffel!



ACHTUNG!

Verwenden Sie nicht den Backenbrecherlöffel Drehen der Ölfluss im Gegenteil in allen Umständen; Diese Operation könnte zu einer Beschädigung der Dichtungen des Motorträgers führen und folglich zu dem Motor selbst beschädigen.



ACHTUNG!

Die Backenbrecherlöffel sollte nur mit dem System einfach wirkende (Nutzungsart Hammer) verwendet werden.



2.4 GEBRAUCH DER PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN (PSA)

Der vom Arbeitgeber (Kunden) vorgesehene Bediener dieser Maschine muss vor allen Arbeiten an der Maschine (Starten, Bedienung, Wartung und andere Eingriffe) alle persönlichen Schutzausrüstungen (PSA) anlegen, die nötig sind, um den Schutz des Bedieners zu gewährleisten, nach den geltenden allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften im Einsatzland der Maschine.

Nachfolgend werden die Teile der persönlichen Schutzausrüstung aufgelistet, die der Bediener anlegen muss:

	Gebrauch von Schutzkleidung				
	Gebrauch von Sicherheitsschuhen				
	Gebrauch von Schutzhandschuhen				
600	Gebrauch der Schutzbrille				
	Gebrauch des Gehörschutzes				
	Gebrauch von Schutzhelm				



ACHTUNG!

Die Firma **MB S.p.A.** lehnt jede Haftung für etwaige Unfälle des Bedieners ab, die auf das Fehlen der persönlichen Schutzbekleidung zurückzuführen sind.



2.5 SELBSTKLEBENDE SICHERHEITSSCHILDER

Am Backenbrecherlöffel sind selbstklebende Sicherheitsschilder angebracht.

Alle hier aufgeführten Sicherheitsklebeschilder müssen immer in tadellosem Zustand und gut sichtbar sein.

INFORMATION



Vor Gebrauch der Maschine muss der Bediener in der Bedienungsanleitung die Anweisungen für den Bereich lesen, auf den sich das Schild bezieht.

Es besteht die Pflicht etwaige beschädigte Schilder zu ersetzen, durch Anforderung an die Firma MB S.p.A.



ACHTUNG!

Der Bediener muss den Inhalt der am Backenbrecherlöffel angebrachten Klebeschilder kennen und beachten. Eine Nichtbeachtung kann zu schweren Unfällen führen.

Die Klebeschilder sind wie auf beiliegender Zeichnung am Backenbrecherlöffel angebracht, mit den fortlaufenden Nummern gekennzeichnet, denen der Schilder entsprechen. Für jedes Klebeschild wird die Artikelnummer für die Bestellung genannt.

Die Sicherheitsschilder sind in nachfolgender Tabelle erklärt und abgebildet:



1. ACHTUNG:

Es ist verboten, sich dem Backenbrecherlöffel zu nähern oder in seiner Nähe stehen zu bleiben. Achtung Quetschgefahr.

CODE 801000101



2. ACHTUNG:

Dem Bediener oder Dritten ist verboten, auf den Backenbrecherlöffel zu klettern.

CODE 801000201



3. ACHTUNG:

Vor Benutzung des Backenbrecherlöffels muss das Handbuch gelesen werden, um die Anweisungen und die Funktionsweise vollständig zu verstehen. Der Backenbrecherlöffel muss von einer einzelnen, erwachsenen, fachkundigen Person bedient werden. Bedienen Sie die Maschine mit äußerster Aufmerksamkeit und Vorsicht! - Leichtsinn ist die häufigste Unfallursache.

CODE 801000301



4. ACHTUNG:

Das Anlassen und Betreiben der Maschine ohne Sicherheitsausrüstung ist verboten.

CODE 801000401



5. ACHTUNG:

Vor Eingriffen am Backenbrecherlöffel muss der Motor der Maschine abgestellt und die Schlüssel vom Bedienfeld entfernt werden.

CODE 801000501



6. ACHTUNG - RESTRISIKO:

Es ist verboten, an den Backen zu nähern, bis die Maschine in Betrieb ist und die hydraulischen Versorgungsleitungen verbunden sind.

CODE 801006002



7. ACHTUNG:

Hebehaken



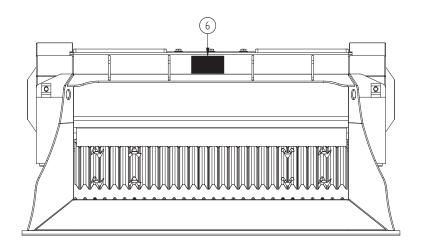
8. ACHTUNG:

Es ist verboten neben dem Brecher Eimer stehen. Risiko der Objekte der Ausweisung.

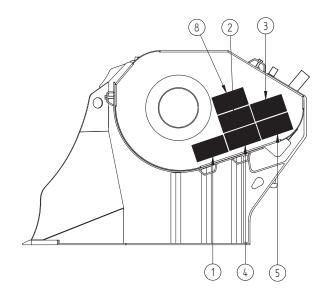
CODE 801001801



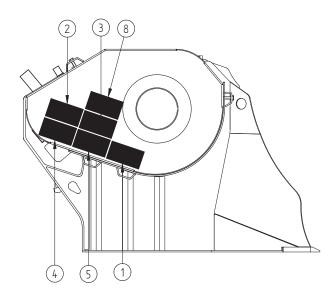
SEITE ANTERIORE



RECHTE SEITE



LINKE SEITE



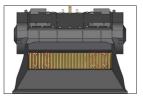


2.6 RESTRISIKO

Warnung vor Restrisiken

Für den Fall, dass die Risiken trotz der Maßnahmen in der Entwicklung integrierter Sicherheit, Sicherung und ergänzenden Schutzmaßnahmen sind die erforderlichen Warnhinweise zur Verfügung gestellt werden, einschließlich Warneinrichtungen getroffen wurden bleiben.

Es geht um die Backen sind, der Körper arbeitet, kann sie nicht getrennt / geschützt werden Geräte und Schutzvorrichtungen, die verhindern, dass die absolut Möglichkeit des Kontakts.



Es sollte jedoch berücksichtigt, dass neben der Angestellte, der die Arbeitsmaschine steuert, nicht das Vorhandensein von einem Operator in der Aktionsradius der Maschine selbst vorgesehen sein. Sind durch die Anwesenheit von Restrisiken Klebstoffe erwähnt und beschrieben in der Gebrauchs-und Wartungsanleitungen mit jedem Modell der MB-L geliefert signalisiert.

Risikoeinschätzung

Ausmaß des Schadens: Hoch Eintrittswahrscheinlichkeit: Remote Risikobewertung

Vernachlässigbares Risiko

Um Schäden an Personen oder Sachen auf den Beginn des Restrisikos im Zusammenhang vermeiden, ist es wichtig, dass die Maschine durch geschultes Personal, die den Anweisungen des Handbuchs Gebrauch und Wartung folgen muss verwendet werden, die Aufmerksamkeit auf die Piktogramme auf der Maschine (par. 2.5). Der Benutzer, wenn er benötigt, um Wartungsarbeiten an den Klemmbacken durchführen, muss sicherstellen, dass die Maschine nicht läuft und die Hydraulikversorgungsleitungen getrennt werden.

2.6.1 SERIENAUSSTATTUNG - BOLZENSATZ

Infolge der Richtlinie 2006/42/EG benötigen alle Schutzabdeckungen mindestens 2 Bolzen zur Befestigung, obgleich auch mit nur einem Bolzen kein Risiko besteht, dass sie sich aus ihrem Sitz heraus bewegt (dieser Bolzen muss ordnungsgemäß mit dem speziell dafür mit dem Gerät mitgelieferten Schlüssel festgezogen werden).

Um es dem Kunden zu erleichtern, stets mit einem hohen Sicherheitsstandard zu arbeiten, wurde jeder Löffel mit einem zusätzlichen Schraubensatz ausgestattet (siehe Tabelle unten), zusammen mit der Serienausstattung, um den unverzüglichen Ersatz verloren gegangener oder beschädigter Schrauben zu ermöglichen. In jedem Fall ist es von grundlegender Wichtigkeit, jedes beschädigte oder schlecht funktionierende Maschinenteil unverzüglich zu ersetzen.



ACHTUNG!

Bevor die trennenden Schutzeinrichtungen entfernt werden, muss sichergestellt werden, dass die Trägermaschine ausgeschaltet und die Ölzufuhrleitung von der Trägermaschine abgetrennt wurde.

Code KBDM2006						
ARTIKELNUMMER	MENGE					
100102001	6					
100102501	6					
106103001	Flache Scheibe M10x30 sp.4 zn	12				
108001001	Scheibe DE M10 zn	12				

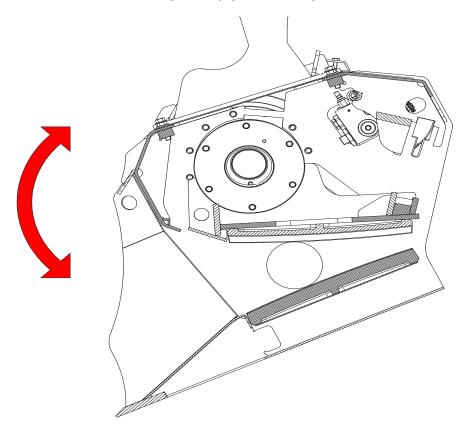
MB steht Ihnen stets für Ersatzteilanfragen zur Verfügung, auch für die Befestigungsschrauben der Schutzabdeckung. Die zur Befestigung verwendeten Bolzen sind Zulieferteile und leicht im Handel zu finden.



2.7 ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

2.7.1 VERFAHREN FÜR DIE FREIGABE DES MATERIALS

ISollte sich Material im Innern des Löffels verklemmen und diesen somit blockieren, ist er senkrecht mit der Schneidkante nach unten zu positionieren und es ist leicht auf den Boden zu klopfen, bis das verklemmte Material aus der Öffnung herausfällt (siehe Abb.). Das Bedienpersonal darf auf keinen Fall persönlich bzw. von Hand eingreifen, um Materialteile zu entfernen, die sich im Innern des Löffels verklemmt haben. Bei Zuwiderhandlung ist MB jeglicher Haftung enthoben.

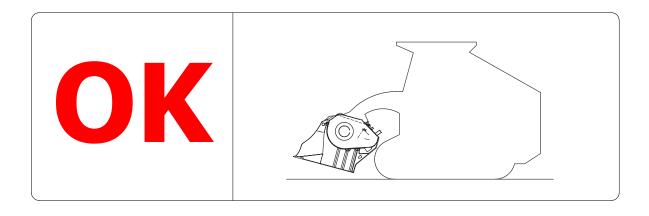


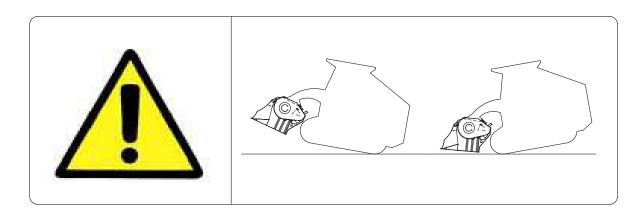
MB-L 120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 - MB-L200

2.7.2 STABILITÄT DER "ARBEITSMASCHINE UND DES BACKENBRECHERLÖFFELS"

Prüfen Sie, dass die Tragleistung des Arbeitsarmes der Arbeitsmaschine größer als das Gewicht bei Volllast (Eigengewicht plus Gewicht des geladenen Materials) des Greifbrechers ist (um ein Kippen beim Ausschlagen des Armes und bei seiner 360°-Drehung auszuschließen).

KORREKTE POSITIONIERUNG DER ARBEITSMASCHINE





KIPPGEFARH



ACHTUNG!

WENN DIE STRÖMUNGSGESCHWINDIGKEIT DER ARBEITERKLASSE ARM DES BAGGERS IST NICHT GENUG IST, WERDEN SIE ZU EINEM ECHTEN KIPPGEFAHR DEN BAGGER FREI-GELEGT WERDEN.



3 TECHNISCHE BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	U.M	MB-L120 S2	MB-L140 S2	MB-L160 S2	MB-L200 S2	
Länge +/- 3 %	mm	1230	1230	1300	1435	
Breite +/- 3 %	mm	1230	1530	1630	2030	
Höhe (ohne Adapter) +/- 3 %	mm	800	800	835	835	
Fassungsvermögen max. +/- 20 %	mc	0,19	0,20	0,35	0,43	
Leergewicht (ohne Adapter) +/- 5 %	Ton	0,95	0,98	1,45	1,50	
Min. Ölbedarf	litri/1'	95	95	110	120	
Max. Öldruck	bar	200	200	200	200	
MUND-EINGANG						
Breite +/- 1 %	mm	800	800	1185	1185	
Höhe +/- 6 %	mm	250	250	280	280	
MUND-AUSGANG						
Min +/- 20 %	mm	15	15	15	15	
MaX +/- 10 %	mm	70	70	50	50	

3.1.1 TECHNISCHE DATEN ÖL

Viskosität bei 100°C	mm²/s 6,8
Viskosität bei 40°C	mm²/s 45
Viskositätsindex	100
Flammpunkt O.C.	212°C
Pourpoint	-27°C
Dichte bei 15°C	0,880 Kg/l
Filterporosität	Max 3 micron

3.2 TECHNISCHE DATEN TRÄGERMASCHINE

Beschreibung	ARBEITSMACHINE				
		MB-L120 S2	MB-L140 S2	MB-L160 S2	MB-L200 S2
Max. Ölbedarf	Litri/1'	150	150	280	280
Min. Ölbedarf	Litri/1'	95	95	110	120
Min. Öldruck	Bar	200	200	230	230
Max. Gegendruck beim Rücklauf des Dränages	Bar	20	20	20	20



MB-L 120 S2 - MB-L140 S2 - MB-L160 - MB-L200

<u>OPTIMALE EINSTELLUNG DER HYDRAULIKANLAGE DER TRÄGERMASCHINE, UM EINEN RICH-</u>TIGEN FUNKTIONSABLAUF DES BACKENBRECHERLÖFFELS ZU GEWÄHRLEISTEN.

MB-L 120 S2 Für den optimalen Einsatz des MB-L120 S2 sollte der Bagger mit mind. 95 liter Öl und einem minimalen Arbeitsdruck von 200 bar eingestellt werden, wir bitten Sie die Leckölleitung zu überprüfen. Ob sie wirklich direkt in den Rücklauf geht (ohne Rückstaudruck) und wenn dann darf dieser Rückstaudruck maximal 20 bar betragen.

IWICHTIG: Die 95 Liter bei 200 bar müssen gleichzeitig in der Anlage vorhanden sein.

MB-L 140 S2 Für den optimalen Einsatz des MB-L140 S2 sollte der Bagger mit mind. 95 liter Öl und einem minimalen Arbeitsdruck von 200 bar eingestellt werden, wir bitten Sie die Leckölleitung zu überprüfen. Ob sie wirklich direkt in den Rücklauf geht (ohne Rückstaudruck) und wenn dann darf dieser Rückstaudruck maximal 20 bar betragen.

WICHTIG: Die 95 Liter bei 200 bar müssen gleichzeitig in der Anlage vorhanden sein.

MB-L 160 S2 Für den optimalen Einsatz des MB-L160 S2 sollte der Bagger mit mind. 110 liter Öl und einem minimalen Arbeitsdruck von 230 bar eingestellt werden, wir bitten Sie die Leckölleitung zu überprüfen. Ob sie wirklich direkt in den Rücklauf geht (ohne Rückstaudruck) und wenn dann darf dieser Rückstaudruck maximal 20 bar betragen.

WICHTIG: Die 110 Liter bei 230 bar müssen gleichzeitig in der Anlage vorhanden sein.

MB-L 200 S2 Für den optimalen Einsatz des MB-L 200 S2 sollte der Bagger mit mind. 120 liter Öl und einem minimalen Arbeitsdruck von 230 bar eingestellt werden, wir bitten Sie die Leckölleitung zu überprüfen. Ob sie wirklich direkt in den Rücklauf geht (ohne Rückstaudruck) und wenn dann darf dieser Rückstaudruck maximal 20 bar betragen.

WICHTIG: Die 120 Liter bei 230 bar müssen gleichzeitig in der Anlage vorhanden sein.

3.3 HYDRAULIKREGELUNG DES BAGGER

Der Bagger muss nach den Anweisungen des Herstellers reguliert werden; wenn diese nicht ordnungsgemäß ausgeführt werden, kann es zu Materialverschleiß kommen.

Überprüfen Sie:

- Ist die Tragkraft des Auslegers größer oder gleich dem Gewicht des Backenbrecherlöffels bei voller Ladung (Eigengewicht plus Gewicht des geladenen Materials), um die Gefahr des Umkippens beim Ausfahren des Auslegers und bei seiner Drehung um 360° zu vermeiden;
- Ist die Ölzufuhr zum Backenbrecherlöffel durch einen Zustimmschalter geregelt;
- Verfügt die Maschine über einen Notausschalter, der die Bewegung des Backenbrecherlöffels in der kürzestmöglichen Zeit stoppen kann.

3.4 SCHNITTSTELLEN

Für den Betrieb des Geräts sind besondere Bedientätigkeiten durch das Personal erforderlich; die Bedienschnittstelle befindet sich an der Trägermaschine. Das Inbetriebsetzen des Geräts kann über einen eigenen Schalter oder direkt über ein Pedal mit EIN/AUS-Kontakt erfolgen, die für die Dauer des Betriebs gedrückt gehalten werden müssen und sich beide im Innern der Steuerkabine der Trägermaschine befinden.

Um das Gerät zu bewegen, betätigt das Bedienpersonal verschiedene Steuerhebel, die je nach Art der Trägermaschine und des Modells die Bewegung des Auslegers des Baggers ermöglichen, welcher seinerseits mit dem Gerät verbunden ist. Die Bewegung erfolgt mittels hydraulischer Kolben, die über die Steuerhebel gesteuert werden, welche sich in der Kabine befinden.

Die Trägermaschine für den Betrieb des Geräts darf nur durch erwachsenes, kompetentes und zum Führen von Baumaschinen ausgebildetes Personal bedient werden.



4 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

4.1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



ACHTUNG!

Verhindern Sie den Zugang zum Transport- und Handlingbereich an Unbefugte.

Der Backenbrecherlöffel wird von der Firma **MB S.p.A.** für den Transport zum Kunden vorbereitet. Die Firma sorgt für die Verpackung und den Transport.

Zusätzlich zur Maschine werden folgende Unterlagen geliefert:

• Dokumentation (Betriebsanleitung, Gebrauchsanweisung für Hydraulikkreislauf und EU-Bescheinigung).

4.2 TRANSPORT DER MASCHINE

Der Transport muss durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Maschine muss so transportiert werden, dass jeder Schaden an den Teilen vermieden wird. Vor dem Transport der Maschine muss man sich vergewissern, dass:

- · alle Schutzvorrichtungen ordnungsgemäß geschlossen und befestigt sind;
- die Maschine und ihre Teile, je nach Transportart, vor allen möglichen Erschütterungen und Belastungen geschützt werden.

Der Transport der Maschine zum Benutzer erfolgt normalerweise auf dem Landweg mit einem LKW.

Beim Eintreffen der Maschine muss der Benutzer:

- den Backenbrecherlöffel bei der Zustellung überprüfen, um mögliche Transportschäden (Risse oder erhebliche Einbeulungen) zu erkennen.
- Sollte dies der Fall sein muss der Schaden sofort der Transportfirma angezeigt werden und auf dem Lieferschein der Zusatz "Annahme unter Vorbehalt" angebracht werden.

Liegen Schäden vor, muss dies der Transportfirma innerhalb von 8 Tagen ab Erhalt der Maschine durch eine schriftliche Meldung mitgeteilt werden.

Falls bei der Zustellung Transportschäden festgestellt werden, muss dies der Firma **MB S.p.A.** unverzüglich mitgeteilt werden.

Außerdem muss überprüft werden, ob das erhaltene Material mit der Einzelaufstellung der Spedition übereinstimmt. Auch in diesem Fall müssen etwaige Unregelmäßigkeiten der Firma **MB S.p.A.** unverzüglich mitgeteilt werden.



4.2.1 TRANSPORT DER MASCHINE: BEFESTIGUNG

Bei jedem Transport des Backenbrecherlöffels muss er mit Gurten an den dafür vorgesehenen Befestigungspunkten auf der Ladefläche des LKW befestigt werden, wie auf den nachfolgenden Bildern gezeigt.



ACHTUNG!

Bei jedem Transport des Backenbrecherlöffels muss er mit Gurten befestigt werden, um bewegungen der Maschine wegen des Transports zu vermeiden.





4.2.2 ABLADEN DES BACKENBRECHERLÖFFELS



ACHTUNG!

Bei der Ankunft beim Benutzer muss die Maschine mit äußerster Sorgfalt gehandhabt werden und im Außen- und Innenbereich mit Geräten bewegt werden, deren Tragkraft für das Gewicht der Maschine angemessen ist.

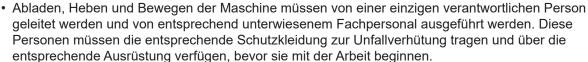


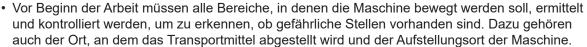
BETRIEBSANLEITUNG

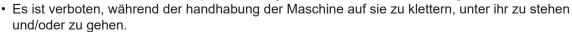
Die Teile der Maschine, die zum Anschlagen zum Zwecke des Hebens und Beförderns des Löffels bestimmt sind, sind durch ein entsprechendes Piktogramm gekennzeichnet.













- · Alle Mitarbeiter müssen einen Sicherheitsabstand einhalten, damit sie beim Herabfallen der Maschine oder deren Teile nicht getroffen werden.
- · Das Gerät, das für Heben und Transport vorgesehen ist, muss eine ausreichende Tragkraft für das zu hebende Gewicht besitzen.
- Prüfen Sie, ob die Tragegurte zertifiziert sind und auf dem Typenschild die Herstellerangaben und die Tragfähigkeit deutlich lesbar sind.
- Überprüfen Sie die Gurte vor der Benutzung: Sie dürfen keine Schäden, gerissene Fäden oder Verschleißerscheinungen aufweisen.
- Folgen Sie den Gebrauchsanweisungen des Herstellers; wickeln oder knoten Sie die Gurte nicht.
- Diese Anweisungen gelten auch beim Gebrauch von Ketten.

VORSCHRIFTEN FÜR DAS HEBEN BEIM ABLADEN DES BACKENBRECHERLÖFFELS

- · Stellen Sie ein Hebesystem (Laufkran, Mobilkran) zur Verfügung, das über eine ausreichende Länge und Tragkraft für das zu hebende Gewicht verfügt.
- Beginnen Sie nun, die Hebevorrichtung in kleinen Schritten zu bewegen, bis die optimale Stabilität erreicht wird.
- Nach dem Einhaken in die entsprechenden Hebehaken (siehe nachfolgende Fotos) heben Sie nun langsam an und bewegen Sie die Maschine mit größter Vorsicht, um Schwingungen zu vermeiden.





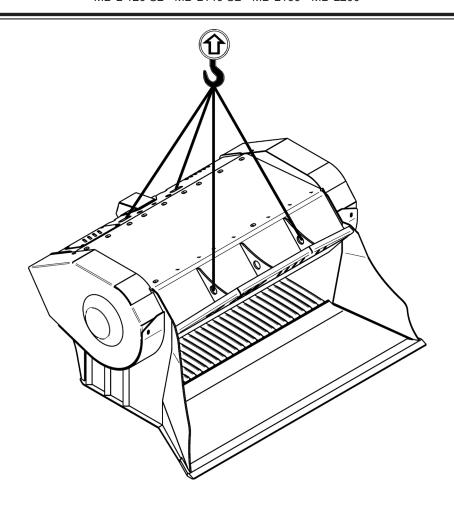




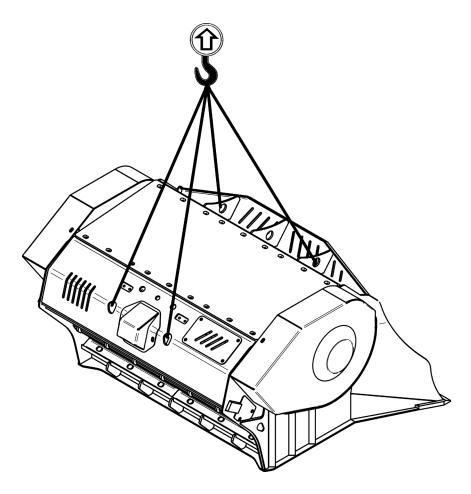














4.3 ANSCHLUSS HYDRAULIKANLAGE

Der Backenbrecherlöffel wird über den Hydraulikkreislauf auf der Baumaschine betrieben, an der er angebracht wird.

In Abbildung 4-01 mit 4-02 sind die Anschlussstellen der Hydraulikleitungen aufgeführt.

Der Bezug IN gibt den Anschluss des Druckschlauchs ø 3/4" an, mit Eigenschaften, die geeignet sind, einem Betriebsdruck von 250 bar standzuhalten.

Der Bezug OUT gibt den Anschluss des Rücklaufschlauchs ø 3/4" an, mit Eigenschaften, die geeignet sind, einem Druck von 50 bar standzuhalten.

Die Anschlüsse auf allen Arten von Backenbrecherlöffeln sind vom Typ 3/4" (BSPP/Gas), sowohl am Druckschlauch als auch am Rücklaufschlauch.

Bei Baggern mit umgekehrter Versorgung kann man die Schläuche an den Anschlüssen IN und OUT umkehren; demnach den Schlauch am Anschluss unter dem Gehäuse IN entfernen und am Anschluss unter dem Gehäuse OUT anbringen.

Der obligatorische Drainageschlauch DRAIN hat einen männlichen 1/2"-Anschluss (BSPP/Gas). Der Drainageschlauch muss einen Mindestdurchmesser von 1/2" haben, mit Eigenschaften, die geeignet sind, einem Druck von 50 bar standzuhalten.



ACHTUNG!

Überprüfen, ob die für den Anschluss verwendeten Hydraulikschläuche den Eigenschaften entsprechen, die von der Norm EN 982 vorgeschrieben sind.



ACHTUNG!

Während der etwaigen Umkehrung der Schläuche an den Anschlüssen IN und OUT sicherstellen, dass sich kein Öl in der Anlage befindet; andernfalls dafür sorgen, dass etwaig auslaufendes Öl in entsprechenden Behältern gesammelt wird.

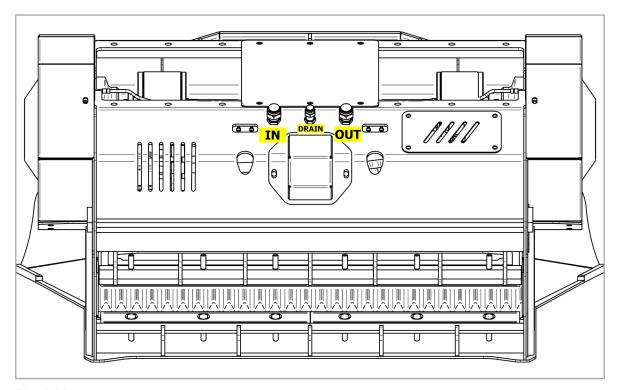


Fig. 4-01



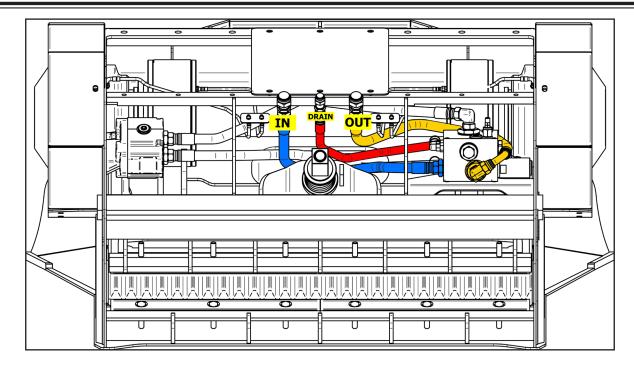


Fig. 4-02

FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE 5

INSTALLATION 5.1



Im Folgenden eine Liste der während der Installation der Maschine auszuführenden Arbeiten.



1) KONTROLLE DER BAGGER-EICHUNG



PRÜFEN, OB DER BAGGER ORDNUNGSGEMÄSS GEEICHT IST, MIT DEN ERFORDERLICHEN DRÜCKEN UND DURCHFLUSSMENGEN (DIE EICHUNG ERFOLGT AUF KOSTEN UND GEFAHR DES KUNDEN)



2) ALLGEMEINE KONTROLLE DES BACKENBRECHERLÖFFELS



PRÜFEN, OB DER LÖFFEL MIT ALLEM NOTWENDIGEN AUSGERÜSTET IST (SERIENAUSSTAT-TUNG - DISTANZSTÜCKE - BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG)

SCHLAUCHLEITUNGEN ZWISCHEN LÖFFEL UND BAGGER ANSCHLIESSEN (ÖLZU- UND RÜC-



3) ANSCHLUSS DER SCHLAUCHLEITUNGEN KONTROLLIEREN



KLAUF DES BAGGERS BEACHTEN)



AM AUSLEGER KONTROLLIEREN, OB DIE VENTILE AM AUSLEGER GEÖFFNET SIND



5) LÖFFEL IM LEERLAUF STARTEN - DRUCKKONTROLLE AM RÜCKLAUF (Druckprüfung grün) DRUCKKONTROLLE AM RÜCKLAUF (DRUCKPRÜFUNG GRÜN AM STEUERGERÄT DES LÖF-FELS)

6) DRUCKKONTROLLE IM ZULAUF (wenn möglich bei Blockierung des Löffels)

ZU ERWÄGEN, FALLS DER LÖFFEL NICHT ORDNUNGSGEMÄSS ARBEITET

7) FEDERKONTROLLE

ARBEIT DER FEDER KONTROLLIEREN

8) PERIODISCHE KONTROLLEN, ORDENTLICHE WARTUNG

SIEHE KAP. 6 DER ANLEITUNG



5.2 INGANGSETZEN DER MASCHINE



ACHTUNG!

Bevor Sie den Backenbrecherlöffel an die Trägermaschine anhängen, versichern Sie sich, dass diese alle geforderten Eigenschaften aufweist und für alle vorgesehenen Verwendungszwecke geeignet ist (siehe vorhergehende Kap. 2 und 3).



ACHTUNG!

Vergewissern Sie sich, dass die Trägermaschine, die den Backenbrecherlöffel antreiben soll, einen Hydraulikkreislauf mit Mindestbedarf, Vorlaufdruck und Gegendruck der Rücklaufleitung nach Tabelle des Kap. 3 hat.



5.2.1 ANSCHLUSS DER MASCHINE MIT MECHANISCHEM ANSCHLUSS



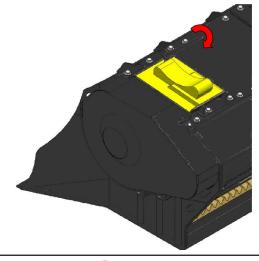




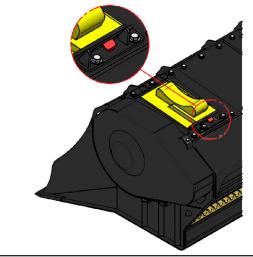




Sich mit dem Minilader so positionieren, dass die männlichen Anschlussplatten auf die weibliche Anschlussplatte gelegt werden.



Den Sperrhebel so drehen, dass der rot gekennzeichnete hintere Sicherheitsbolzen herauskommt. Wenn dieser nicht weit genug aus der hinteren Anschlussplatte herauskommen sollte, den männlichen Anschluss entfernen und die Einstellung erneut durchführen.



Die Bolzen mit den Sicherheitsstiften sichern, so dass sie nicht versehentlich herausrutschen können.

Daraufhin die Hydraulikschläuche gemäß den Anweisungen in Kap. 4 anschließen.



WICHTIG

Die Anschluss-Abnahme-Vorgänge müssen vom Maschinenbediener durchgeführt werden.



5.2.2 ANSCHLUSS DER MASCHINE MIT HYDRAULISCHEM ANSCHLUSS



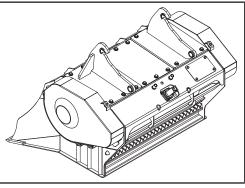






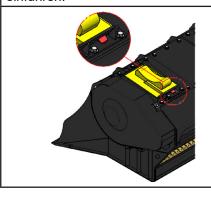






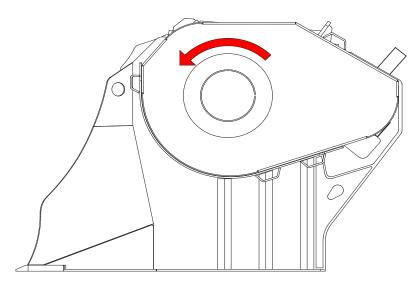
Sich mit der Baumaschine so positionieren, dass die vorderen Bolzen auf den weiblichen Anschluss gelegt werden.

Durch Einwirken auf die Antriebe der Baumaschine den hinteren Bolzen in die weibliche Buchse einführen.



Durch Einwirken auf den Antrieb der Baumaschine das hydraulische System zum Sperren des Anschlusses betätigen. Prüfen, dass der Vorgang vollständig ausgeführt worden ist.

- Nach dem Anschließen des Backenbrecherlöffels, den Motor der Baumaschine starten und auf kleinster Drehzahl halten.
- Die Drehsteuerung auf dem Bedienfeld in der Fahrerkabine langsam und schrittweise betätigen, und dabei sicherstellen, dass sich die Brechbacke, von der Seite der Übertragung aus gesehen, gegen den Uhrzeigersinn dreht.
- Den Motor ein paar Minuten lang laufen lassen. Im Winter, wenn die Temperaturen niedrig sind, den Motor etwa 10 Minuten lang laufen lassen, so dass die Temperatur des Hydrauliköls vor Beginn der Arbeit auf etwa 40°C ansteigt.
- Dann die Drehung des Backenbrecherlöffels stoppen, mit dem Befüllen fortfahren, die Steuerung erneut langsam und schrittweise betätigen und sie auf die maximal festgelegte Drehzahl bringen, wie in Kap. 5 angegeben.
- Anschließend den Backenbrecherlöffel langsam drehen, so dass der Auslass nach unten zeigt und dadurch das Herausfallen des zerkleinerten Materials begünstigt.
- Nach der Zerkleinerung des im Backenbrecherlöffel beinhalteten Materials, den Beladevorgang wiederholen.





5.3 MATERIALSTAU



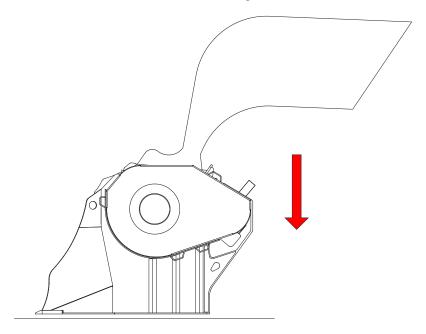
ACHTUNG!

Sollte es zu einem Materialstau in der Maschine kommen, ist es strengstens verboten, den Backenbrecherlöffel auf den Boden zu schlagen. Im Falle von Schäden, die auf diesen Vorgang zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Bei Verklemmung des Backenbrecherlöffels ist wie folgt vorzugehen:

- · Brecherbacke zum Stillstand bringen
- · Backenbrecherlöffel so positionieren, dass die Ladeöffnung nach unten gerichtet ist
- Vorhandenes Material aus dem Backenbrecherlöffel ausleeren
- Brecherbacke langsam bewegen
- Wenn nötig, den Backenbrecherlöffel in seiner Endlage leicht schütteln.

Das Bild schaut wie der Loeffel muss NICHT zu Boden geworfen werden.





ACHTUNG!

Es ist strengstens verboten, den Backenbrecherlöffel zu Boden zu werfen, wie aufs obere Bild erklaert. Soll das Verbot nicht beobachtet werden, kann mann zu Schaeden an der Struktur der Maschine und/oder an einigeTeile der Maschine kommen.



5.4 EINSTELLUNGEN AN DIE MASCHINEN

5.4.1 AUSRUESTUNGS-LISTE FUER PASSCHEIBEN

AUSRUESTUNGS-LISTE FUER PASSCHEIBEN

MODELL	MB-L120 S2	MB-L140 S2	MB-L160 S2	MB-L200 S2
PASSCHEIBEN IN AUSRUESTUNG	7	7	7	7
MAX. PASSCHEIBEN-N.R, DIE MAN EINSTELLEN KANN.	6	6	6	6
PASSCHEIBEN-NR. ALS ERSATZTEI- LE	1	1	1	1

MB-L120 S2 - MB-L140 S2















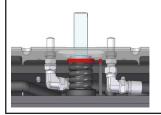
Entfernen Sie die Schraube und die selbstsichernde Mutter.



Lockern Sie das Rohr mit dem entsprechenden Schlüssel, der zum Lieferumfang des Backenbrecherlöffels gehört, bis der Kniehebel frei liegt.



Nun kann die Brechbackenöffnung verkleinert werden, indem man Abstandsscheiben hinzufügt; um die Öffnung zu vergrößern, muss man Scheiben entfernen.



Nach Einlegen der Abstandsscheiben wird das Rohr wieder eingeschraubt, bis der rote Teil über der Feder mit dem roten Teil der seitlichen Anzeige übereinstimmt.

Positionieren Sie das Rohr so, dass der Sicherheitsbolzen in der entsprechenden Öffnung der Gewindestange liegt.





Nach Einstellung der Korngröße überprüfen Sie, ob der Abdeckkasten der Abstandsscheiben richtig angebracht ist, damit die Scheiben sich während des Zerkleinerungsvorgangs nicht lösen.

Nach der Einstellung müssen die Brechbacken langsam gedreht werden, um zu prüfen, ob der vorgegebene Mindest- und Höchstausschlag festgelegt ist; (Die Feder darf im Betrieb niemals ihren rot gekennzeichneten Höchstpunkt überschreiten).

Anschließend werden die Schutzvorrichtungen und der Schutzkasten für die Feder durch Andrehen der Befestigungsschrauben wieder angebracht.

Einstellung und Befestigung des Schwungrads



ACHTUNG!

Einstellungs- und Befestigungsarbeiten am Schwungrad müssen von Fachpersonal durchgeführt werden, das vom Hersteller dazu autorisiert ist.

MB-L160 - MB-L200















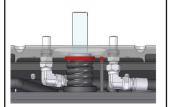
Entfernen Sie die Schraube und die selbstsichernde Mutter.



Lockern Sie das Rohr mit dem entsprechenden Schlüssel, der zum Lieferumfang des Backenbrecherlöffels gehört, bis der Kniehebel frei liegt.



Nun kann die Brechbackenöffnung verkleinert werden, indem man Abstandsscheiben hinzufügt; um die Öffnung zu vergrößern, muss man Scheiben entfernen.



Nach Einlegen der Abstandsscheiben wird das Rohr wieder eingeschraubt, bis der rote Teil über der Feder mit dem roten Teil der seitlichen Anzeige übereinstimmt.

Positionieren Sie das Rohr so, dass der Sicherheitsbolzen in der entsprechenden Öffnung der Gewindestange liegt.





Nach Einstellung der Korngröße überprüfen Sie, ob der Abdeckkasten der Abstandsscheiben richtig angebracht ist, damit die Scheiben sich während des Zerkleinerungsvorgangs nicht lösen.

Nach der Einstellung müssen die Brechbacken langsam gedreht werden, um zu prüfen, ob der vorgegebene Mindest- und Höchstausschlag festgelegt ist; (Die Feder darf im Betrieb niemals ihren rot gekennzeichneten Höchstpunkt überschreiten).

Anschließend werden die Schutzvorrichtungen und der Schutzkasten für die Feder durch Andrehen der Befestigungsschrauben wieder angebracht.

Einstellung und Befestigung des Schwungrads



ACHTUNG!

Einstellungs- und Befestigungsarbeiten am Schwungrad müssen von Fachpersonal durchgeführt werden, das vom Hersteller dazu autorisiert ist.

5.4.2 EINSTELLUNG ÖLBEDARF



Einstellung Ölbedarf

Der Backenbrecherlöffel ist auf eine Rotationsgeschwindigkeit (siehe Tabelle auf der nächsten Seite). Bein Betrieb kann es nötig sein, diese Geschwindigkeit zu verändern, um ein optimales Arbeiten der Maschine sowie weniger Vibrationen zu erreichen.















Um die Umdrehungsgeschwindigkeit der Welle zu verändern, führen Sie nachfolgende Anweisungen aus:

- Um die Rotationsgeschwindigkeit zu erhöhen, muss das Handrad gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden:
- Um die Rotationsgeschwindigkeit zu vermindern, muss das Handrad in Uhrzeigersinn gedreht werden:
- Um die Geschwindigkeit zu verändern genügt es, das Handrad um 1/4-Drehung zu bewegen;
- · Nach Abschluss der Einstellungen blockieren Sie das Handrad mit dem Dichtungsring.



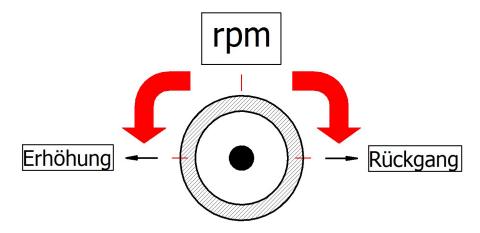


MB-L	MB-L120 S2	MB-L140 S2	MB-L160 S2	MB-L200 S2
rpm* min.	395	395	395	395
rpm* max.	405	405	405	405

^{*(}RPM): DREHUNGEN PRO MINUTE BEIM LAUFENDEN BRECHERLÖFFEL ABER OHNE MA-TERIAL DRINNEN.

Um Beschädigungen beim Durchfluss der Ventile, und damit beim Betriebsdruck der Hydraulikanlage, zu vermeiden, wurden die Stromregelventile plombiert.

Um die Nummer von Drehungen pro Minute des Brecherlöffel zu messen, einen Umdrehungszähler neben dem Schwungrad setzen.





ACHTUNG!

Es ist streng verboten, die vorhandenen Sicherheitsplomben zu beschädigen. Im Falle einer Beschädigung haftet die Firma **MB S.p.A.** nicht für etwaige Störungen oder Personen- und Sachschäden.

Normalerweise ist keine Regulierung der Öldurchflussmenge nötig.

Wenn jedoch aus irgendeinem Grund die Ölmenge, die von der Trägermaschine kommt, größer oder kleiner als die geforderte Optimalmenge ist, sind kleinere Einstellungen zur Erhöhung oder Verminderung erlaubt, im Rahmen des von der Plombe vorgegebenen Spielraums.

Dieser Rahmen darf nicht überschritten werden, indem man die Plombe entfernt.





Prüfen Sie, ob der Gegendruck über die Rückgabe muss 20 bar nicht überschreiten. Um den Druck zu steuern, verwenden Sie einen Manometer und schließen Sie es an den grünen Prüfdruck auf der Seite der Hydraulikeinheit.

Um den maximalen Druck zu messen, sperren die Klemmbacken und ein Manometer anschließen auf den rot Prüfdruck auf der Seite der Hydraulikeinheit platziert .



5.4.3 EINSTELLUNG DES RIEMEN



Vor der Einstellung oder Überprüfung des Riemens muss der Bediener den Backenbrecherlöffel so positionieren, dass der obere Teil des Riemens sich waagerecht gegenüber der Standfläche befindet. Folgen Sie den nachfolgend aufgeführten Anweisungen:



MB-L120 S2 - MB-L140 S2





Tentfernen Sie alle Befestigungsschrauben am Schutzkasten und entfernen Sie den Kasten.





Wirken Sie auf die Schraube, um den Riemen zu spannen; benutzen Sie dabei einen Drehmomentschlüssel, der auf einer variablen Kraft gleich 35 Nm kalibriert ist.



Überprüfen Sie, ob der Riemen mit dem Schwungrad genau ausgerichtet ist.

Nach Beendigung der Einstellung arretieren Sie die Führungsrolle mit den entsprechenden selbstsichernden Muttern. Nach der Einstellung bringen Sie den Schutzkasten wieder an.

MB-L160 S2 - MB-L200 S2



Entfernen Sie alle Befestigungsschrauben am Schutzkasten und entfernen Sie den Kasten.



Wirken Sie auf die Schraube, um den Riemen zu spannen; benutzen Sie dabei einen Drehmomentschlüssel, der auf einer variablen Kraft gleich 35 Nm kalibriert ist.



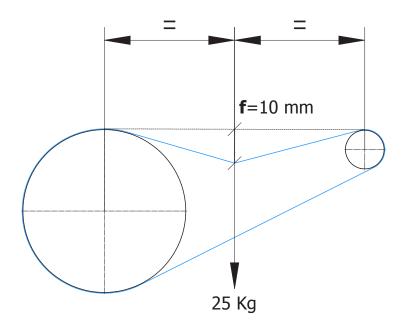
Überprüfen Sie, ob der Riemen mit dem Schwungrad genau ausgerichtet ist.

Nach Beendigung der Einstellung arretieren Sie die Führungsrolle mit den entsprechenden selbstsichernden Muttern.

Nach der Einstellung bringen Sie den Schutzkasten wieder an.

Der Riemen ist ordnungsgemäß gespannt, wenn man bei Anbringung eines lotrechten Gewichts von 25 kg an der Mittellinie zwischen den Achsen der beiden Riemenscheiben eine Abweichung (Pfeil **f**) von 10 mm erhält.

Siehe nachfolgende Zeichnung.



Wenn beim Ingangsetzen des Backenbrecherlöffels der Riemen auf der Motorscheibe oder dem Schwungrad zu rutschen beginnt, dann wurde die Spannung nicht korrekt eingestellt und die oben genannten Arbeiten müssen wiederholt werden.

Nun muss der Riemen langsam bewegt werden, um zu prüfen, ob er im Schwungrad wirkt.



Überprüfen Sie, ob der Transmissionsriemen ganz gerade ausgerichtet ist.

(FÜR ALLE MODELLE).



ACHTUNG!

Während der Überprüfung der Riemendrehung muss der Bediener einen Sicherheitsabstand zur Maschine einhalten.



Nach der Einstellung und der Überprüfung muss der Bediener vor dem Gebrauch der Maschine den Schutzkasten wieder anbringen. (FÜR ALLE MODELLE).



6 WARTUNG DER MASCHINE

6.1 ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

Die auswechselbaren Werkzeuge müssen einer regelmäßigen planmäßigen Wartung unterzogen werden. Nachstehend sind die wesentlichen Anforderungen und die allgemeinen Warnhinweise zur bestmöglichen Vorgehensweise unter Berücksichtigung der Sicherheit und des Schutzes der Gesundheit aufgeführt.

- Alle Wartungsarbeiten müssen von einer erwachsenen, kompetenten und qualifizierten Person durchgeführt werden, nachdem diese die in der Betriebs- und Wartungsanleitung enthaltenen Anweisungen in Bezug auf die Wartung gelesen hat.
- Der Bediener muss alle in der Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen und die Warnhinweise an der Maschine kennen und richtig verstehen: Das trägt dazu bei, Schäden an Personen, Sachen und an der Baumaschine zu vermeiden.
- Das zuständige Personal darf die Kontroll-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten nicht unter Einfluss von Drogen oder Alkohol durchführen.
- Unbedingt die Hinweise in der Betriebs- und Wartungsanleitung befolgen und sich an die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften der EG sowie die nationalen Bestimmungen des Nutzungslandes halten.
- Immer die persönliche Schutzausrüstung gemäß Richtlinie 89/686/EWG und 89/656/EWG und gemäß der allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften des Landes tragen, in dem die Maschine in Betrieb genommen wird
- Sorgfältig alle Anweisungen in Bezug auf die Sicherheit auf den Aufklebern auf der Maschine lesen.
- Vor dem Entfernen der feststehenden Schutzeinrichtungen vom Werkzeug ist es wichtig, dass die Baummaschine ausgeschaltet ist und die hydraulischen Versorgungsschläuche getrennt sind.
- Wenn ein Defekt oder eine Fehlfunktion eines Maschinenbauteils in Bezug auf die Sicherheit auftreten sollte, muss es sofort von einer kompetenten und qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Die für die regelmäßige Wartung erforderlichen Werkzeuge sind handelsüblich und ganz einfach auf dem Markt erhältlich.



6.2 WARTUNG DES BACKENBRECHERLÖFFELS

Befolgen Sie die in den Paragraphen 6.1 und 6.2 enthaltenen Anweisungen vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten.

Die Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

ES IST SEHR WICHTIG, UM DIE MACHT DES ÖLS FÜR DIE MASCHINE WÄHREND DER WARTUNGSARBEITEN ZU TRENNEN.

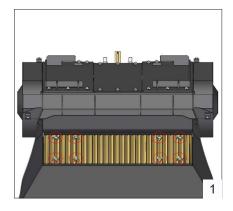
6.2.1 ANFANGSKONTROLLE

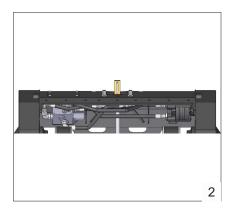
Nachfolgend werden in Tabelle A alle Kontrollen aufgelistet, die der Bediener nach den ersten 8 Betriebsstunden der Maschine durchführen muss.

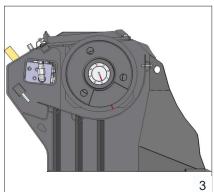
		TABELLE A	
FREQUENZ	RIF	ZU KONTROLLIEREN	VORGEHENSWEISE
	1	Feststellschrauben Sperrkeile der Backen (fix und beweglich)	Anzug der Schrauben mit einem Drehmomentenschlüssel auf 412 Nm kontrollieren
In den ersten 50 Be-	2	Hydraulikanlage	Anlage auf allfällige Ölleckagen kon- trollieren
triebsstunden müssen die Kontrollen alle 8 Stunden vorgenommen werden.	3	Feststellschrauben beidseitig auf den Verbindern+ Schrauben	Ausrichtung der roten markierung kontrollieren. Anzug der Schrauben mit einem Drehmomentenschlüssel auf 83 Nm
In der Folge	4	Antriebsriemen	Spannung kontrollieren
alle 50 Betriebsstunden	5	Feder Ausrichtung	Die Ausrichtung der roten markierungen kontrollieren
	6	Feststellschrauben der oberen Kupplungsplatte (hintere und vordere Platte)	Anzug der Schrauben mit einem Drehmomentenschlüssel auf 140 Nm kontrollieren

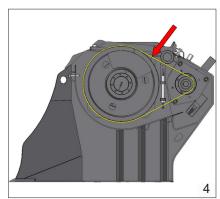


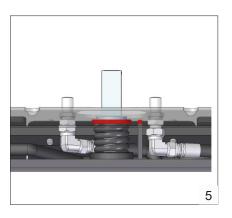
*DIE BILDER SIND REIN RICHTUNGSWEISEND. DIE KONTROLLEN SIND FÜR ALLE MODEL-LE MIT BACKENBRECHERLÖFFEL GLEICH (DETAILLIERTE TECHNISCHE DATEN SIEHE TABELLE DER PERIODISCHEN KONTROLLEN)

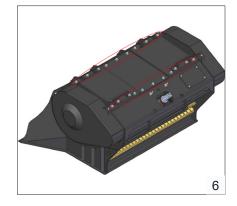














6.2.2 **PLANMÄSSIGE WARTUNG**















Nachfolgend werden in Tabelle B alle Arbeiten aufgeführt, die in bestimmten Intervallen durchgeführt werden müssen, um eine ordnungsgemäße Arbeitsweise der Maschine zu gewährleisten..

TABELLA B			
FRIST	NR.	TEILE	ARBEITEN
In den ersten 100 Betriebsstunden,	1	Schmierbüchsen Wellenlager.	Schmiermittel auffüllen.
jede 10 Betriebs- stunden.	2	Schmierbüchsen Wellenlager.	Schmiermittel auffüllen.

Anschließend wird durch die Schmierbüchsen alle 30 Betriebsstunden Schmiermittel für die Wellenlager nachgefüllt.

Alle Wartungsarbeiten müssen mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden, auch wenn die vorgesehenen Betriebsstunden nicht erreicht wurden.

Die Verweisnummern der jeweiligen Arbeiten entsprechen denen der nachfolgenden Wartungszeichnung.



Als Schmiermittel wird der Einsatz von AGIP GR30 empfohlen.

TABELLA A - SCHMIERBÜCHSEN				
HERSTELLER	SCHMIERMITTEL	TEMPERATURA		
AGIP	AGIP GR30	243 K / 393 K (-30°C / +120°C)		
BP	ENERGREASE LS-ES 2	248 K / 413 K (-25°C / +140°C)		
CASTROL	SPHEEROL EPL 2	253 K / 393 K (-20°C / +120°C)		
ELF	EPEXA 2	243 K / 393 K (-30°C / +120°C)		
ESSO	BEACON EP 2	253 K / 393 K (-20°C / +120°C)		
IP	ATHESIA EP 2	248 K / 373 K (-25°C / +100°C)		
MOBIL	MOBILUX EP 2	253 K / 398 K (-20°C / +120°C)		
KLUBER LUBRIFICATION	CENTOPLEX 2 EP	248 K / 403 K (-25°C / +130°C)		
SHELL	SHELL ALVANIA EP 2	248 K / 403 K (-25°C / +130°C)		



6.2.3 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG DER KOMPONENTEN

REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG DER KO	MPONENTEN MB-L120 S2 E MB-L140 S2
Code und Komponente	Haltbarkeit der Komponente bis zum zwingend erforderlichen Er- satz
L14001650 - Brechbacken	Variabel. Abhängig von der Art des bearbeite- ten Materials
Der fehlende Ersatz der abgenutzten Brechbacken führt zu einer übermäßigen Belastung der Gesamtstruktur während des Zerkleinerns sowie einer Reduzierung der Produktion.	Die Komponente ist in jedem Fall zu ersetzen, wenn der Höhe der Zähne sich aufgrund des Verschleißes auf weniger als 10 mm verringert hat und in jedem Fall, wenn mehr als 40% der Oberfläche abgenutzt erscheint.
B70006750 - Feder	Nach 500 Arbeitsstunden oder 1 Jahr.
Ein unterlassener Ersatz des Feders innerhalb der angegebenen Fristen kann bei einem Bruch zu ernsten Schäden an seiner Befestigung- sgruppe und somit an der Pleuelstange und der Struktur des Brecherlöffels führen.	
600065501 - Riemen	Nach 1000 Arbeitsstunden oder 2 Jahren.
L14000450 - Pleuelstange	Nach 500 Arbeitsstunden.
Der unterlassene Ersatz innerhalb der ange- gebenen Fristen kann dazu führen, dass die Pleuelstange aus der Befestigung heraustritt und zerstört wird, was zu einem Bruch der Backen- stützen und anderer Strukturteile führen kann.	
B70020831 - Obere Nylonscheibe	Nach 500 Arbeitsstunden.
Der unterlassene Ersatz der Unterlegscheibe innerhalb der angegebenen Fristen kann zu ungewöhnlichen Bewegungen der Feder und damit zu deren Bruch sowie dem Bruch der anliegenden Teile führen.	
249006000 - Silent Block	Nach 500 Arbeitsstunden oder 1 Jahr.
Der unterlassene Ersatz des Silent Block in- nerhalb der angegebenen Fristen kann zu ungewöhnlichen Bewegungen des Gewindestifts und damit zum Bruch der Feder und der anlie- genden Teile führen	
L14001950 - Gewindestift	Nach 2000 Arbeitsstunden.
B70006531 - Nylonscheibe	Nach 500 Arbeitsstunden.
Der unterlassene Ersatz der Unterlegscheibe innerhalb der angegebenen Fristen kann zu ungewöhnlichen Bewegungen der Feder und damit zu deren Bruch sowie dem Bruch der anliegenden Teile führen.	
607003102 - Justiergerät	Nach 1000 Arbeitsstunden.
215242201 - Hydrauliksteuerung	Nur die Dichtungen nach 2000 Arbeitsstunden
Ein unterlassener Ersatz der Dichtungen kann zu leichtem, unangenehmem Ölverlust aus den verschiedenen Verbindungen führen.	oder 2 Jahren ersetzen. Große Temperaturschwankungen können die Dichtungen auch in kürzerer Zeit beschädigen.
L16001331 - Riemenspanner	Nach 1000 Arbeitsstunden oder 1 Jahr.



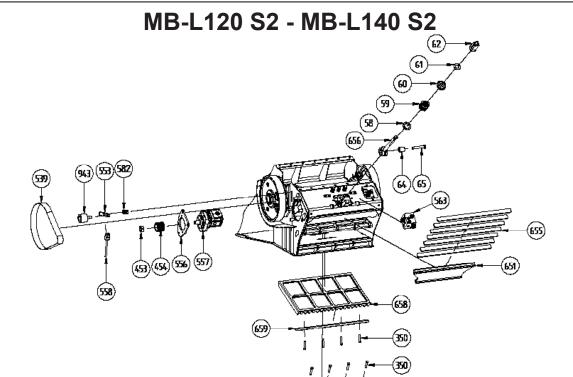
608009001 - Antriebsscheibe	Nach 1000 Arbeitsstunden	
201004301 - Hydraulikmotor	Die inneren Dichtungen nach 1000 Stunden	
Der unterlassene Ersatz innerhalb der angegebenen Fristen kann zu einem starken Leistungsabfall des Motors sowie zu Ölverlust führen.	oder 2 Jahren ersetzen. Bei Anomalien der Hydraulikanlage, die den Gegendruck betreffen, können die Dichtungen auch in weniger Zeit beschädigt werden.	

 $(C)\ Komponenten,\ die\ starker\ Abnutzung\ unterliegen$

Jeder Ersatz von Komponenten hat mit Originalteilen der MB zu erfolgen.

Der Einsatz von nicht originalen Teilen führt zum Verfall der Garantie.





Nr.	Kode	Kg	
58	B70020831	0,02	(C)
59	B70006750	1,13	(C)
60	B70006431	0,46	
61	B70006531	0,1	(C)
62	B90036550	1,09	
64	249006000	0,56	(C)
65	101201201K	0,48	(C)
450	L16001331	0,4	(C)
453	607003102	0,3	
454	608009001	1,55	(C)
539	600065501	1	(C)
553	B50001550	0,6	
556	B50001850	2,66	
557	201004301	20	
558	B50001350	0,56	
563	215242201	6	
582	B50001450	0,01	
649	L14002051	49	
651	L14000450	16	(C)
655	L14002550	2,5	(C)
656	L14001450	3,6	
657	100146501K	0,1	(C)
658	L14001150	86	(C)
659	L14002231	3,9	(C)

(C) VERSCHLEISSTEIL



REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG DER KOMPONENTEN MB-L160 E MB-L200		
Code und Komponente	Haltbarkeit der Komponente bis zum zwingend erforderlichen Ersatz	
L16004750 - Brechbacken	Variabel. Abhängig von der Art des bearbeiteten Materials.	
Der fehlende Ersatz der abgenutzten Brechbacken führt zu einer übermäßigen Belastung der Gesamtstruktur während des Zerkleinerns sowie einer Reduzierung der Produktion.	Die Komponente ist in jedem Fall zu ersetzen, wenn der Höhe der Zähne sich aufgrund des Verschleißes auf weniger als 10 mm verringert hat und in jedem Fall, wenn mehr als 40% der Oberfläche abgenutzt erscheint.	
B70006750 - Feder	Nach 500 Arbeitsstunden oder 1 Jahr.	
Ein unterlassener Ersatz des Feders innerhalb der angegebenen Fristen kann bei einem Bruch zu ernsten Schäden an seiner Befestigungsgrup- pe und somit an der Pleuelstange und der Stru- ktur des Brecherlöffels führen.		
600067501 - Riemen	Nach 1000 Arbeitsstunden oder 2 Jahren.	
L16005350 - Pleuelstange	Nach 500 Arbeitsstunden.	
Der unterlassene Ersatz innerhalb der angegebenen Fristen kann dazu führen, dass die Pleuelstange aus der Befestigung heraustritt und zerstört wird, was zu einem Bruch der Backenstützen und anderer Strukturteile führen kann.		
B70020831 - Obere Nylonscheibe	Nach 500 Arbeitsstunden.	
Der unterlassene Ersatz der Unterlegscheibe innerhalb der angegebenen Fristen kann zu ungewöhnlichen Bewegungen der Feder und damit zu deren Bruch sowie dem Bruch der anliegenden Teile führen.		
249006000 - Silent Block	Nach 500 Arbeitsstunden oder 1 Jahr.	
Der unterlassene Ersatz des Silent Block in- nerhalb der angegebenen Fristen kann zu un- gewöhnlichen Bewegungen des Gewindestifts und damit zum Bruch der Feder und der anlie- genden Teile führen		
L16005250 - Gewindestift	Nach 2000 Arbeitsstunden.	
B70006531 - Nylonscheibe Der unterlassene Ersatz der Unterlegscheibe innerhalb der angegebenen Fristen kann zu ungewöhnlichen Bewegungen der Feder und damit zu deren Bruch sowie dem Bruch der anliegenden Teile führen.	Nach 500 Arbeitsstunden.	
607003102 - Justiergerät	Nach 1000 Arbeitsstunden.	
215225801 - Hydrauliksteuerung	Nur die Dichtungen nach 2000 Arbeitsstunden	
Ein unterlassener Ersatz der Dichtungen kann zu leichtem, unangenehmem Ölverlust aus den verschiedenen Verbindungen führen.	oder 2 Jahren ersetzen. Große Temperaturschwankungen können die Dichtungen auch in kürzerer Zeit beschädigen.	



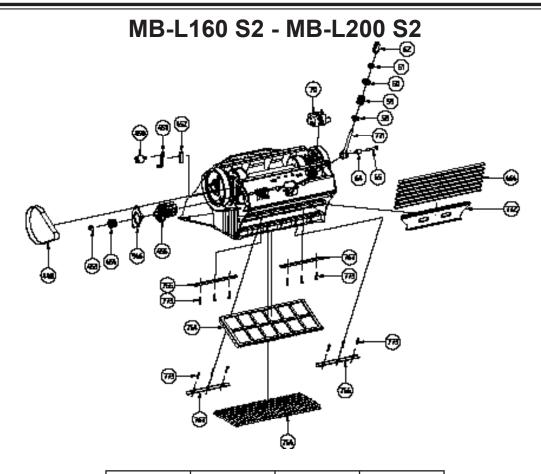
L16001331 - Riemenspanner	Nach 1000 Arbeitsstunden oder 1 Jahr.
608009001 - Antriebsscheibe	Nach 1000 Arbeitsstunden.
201005005 - Hydraulikmotor Der unterlassene Ersatz innerhalb der angegebenen Fristen kann zu einem starken Leistungsabfall des Motors sowie zu Ölverlust führen.	Die inneren Dichtungen nach 1000 Stunden oder 2 Jahren ersetzen. Bei Anomalien der Hydraulikanlage, die den Gegendruck betreffen, können die Dichtungen auch in weniger Zeit beschädigt werden.

⁽C) Komponenten, die starker Abnutzung unterliegen

Jeder Ersatz von Komponenten hat mit Originalteilen der MB zu erfolgen.

Der Einsatz von nicht originalen Teilen führt zum Verfall der Garantie.





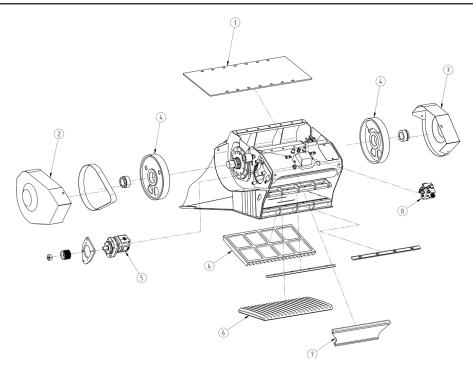
Nr.	Kode	Kg	(C)
58	B70020831	0,02	(C)
59	B70006750	1,13	(C)
60	B70006431	0,46	
61	B70006531	0,10	(C)
62	B90036550	1,09	
64	249006000	0,56	(C)
65	101201201K	0,48	(C)
70	215225801	18,99	
448	600067501	0,53	(C)
450	L16001331	0,40	(C)
451	L16001950	0,78	
452	L16002050	0,10	
453	607003102	0,30	
454	608009001	1,55	(C)
456	201005005	26,47	
464	L16002950	3,72	(C)
757	L16003550	3,20	
764	L16004750	129	(C)
766	L16005131	2,93	(C)
767	L16005031	2,93	(C)
771	L16005250	3,9	
772	L16005350	22	(C)
773	100146004K	0,13	(C)

(C) VERSCHLEISSTEIL



7 SCHWERE TEILE - GEWICHT DER EINZELNEN KOMPONENTEN

7.1 MB-L120 S2 - MB-L140 S2

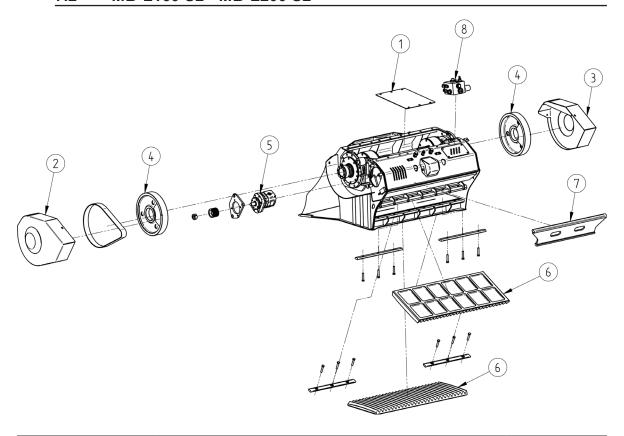


Nr.	Art.nr.	Beschrebung	Kg
1	L14002051	Obere Platte	49
2	L14000650	Schwungrad Schutzung rechts	9
3	L14000750	Schwungrad Schutzung links	7,6
4	B50001731	Schwungrad	29,6
5	201004301	Hydraulischer Motor	20
6	L14001150	Backe	86
7	L14000450	Pleuel	16
8	215242201	Centralina idraulica	6

Die Firma MB S.p.A. wird empfohlen, vorsichtig zu sein beim Anheben der oben genannten Komponenten. Die benutzung der persoenlichen Schutzausruestungen ist verpflichtend. Wenn notwendig, MB S.p.A. empfiehlt den Einsatzt von Maschinen um schwere Teile zu heben. Bitte, vor die Risiken im Zusammenhang mit dem Betrieb vorsichtig sein.



7.2 MB-L160 S2 - MB-L200 S2



Nr.	Art.nr.	Beschrebung	Kg
1	L16001750	Obere Platte	5
2	L16001450	Schwungrad Schutzung rechts	14
3	L16001550	Schwungrad Schutzung links	14
4	L16001131	Schwungrad	41
5	201005005	Hydraulikmotor	26,5
6	L16004750	Pleuel	129
7	L16005350	Backe	22
8	215225801	Hydraulischer Schieber	19

Die Firma MB S.p.A. wird empfohlen, vorsichtig zu sein beim Anheben der oben genannten Komponenten. Die benutzung der persoenlichen Schutzausruestungen ist verpflichtend. Wenn notwendig, MB S.p.A. empfiehlt den Einsatzt von Maschinen um schwere Teile zu heben. Bitte, vor die Risiken im Zusammenhang mit dem Betrieb vorsichtig sein.



8 VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

8.1 ABFALLENTSORGUNG

Bei der Verwendung der Maschine entstehen keine Abfallprodukte, die nach den geltenden Gesetzen des Einsatzlandes recycelt oder entsorgt werden müssen.

Wenn ein Einzelteil ersetzt oder die Maschine verschrottet wird, müssen die Ausstattungsbestandteile (Öl, Gummischläuche, usw.) in dafür autorisierte Wertstoffhöfe gebracht werden, gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzen des Einsatzlandes der Maschine.



ACHTUNG!

Die Firma **MB S.p.A.** lehnt jede Verantwortung ab, wenn ein Kunde die autorisierten Wertstoffhöfe für die Entsorgung der Ausstattungsbestandteile der Maschine nicht nutzt.

8.2 VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Wenn die Maschine verschrottet werden soll (weil die Nutzungsdauer überschritten ist, sie nicht mehr zu reparieren ist oder aus anderen Gründen) muss man:

- die Maschine ausgiebig mit einem Wasserstrahl säubern;
- das Öl aus dem Hydraulikkreislauf entfernen und es in einen geeigneten Behälter eingießen;
- alle Hydraulikschläuche aus der Hydraulikanlage entfernen;
- die Teile der Maschine so weit wie möglich entfernen (Schutzkästen, usw.) und nach den verschiedenen Bestandteilen sortieren (z.B. Gummiteile, metallisches Material, usw.).



ACHTUNG!

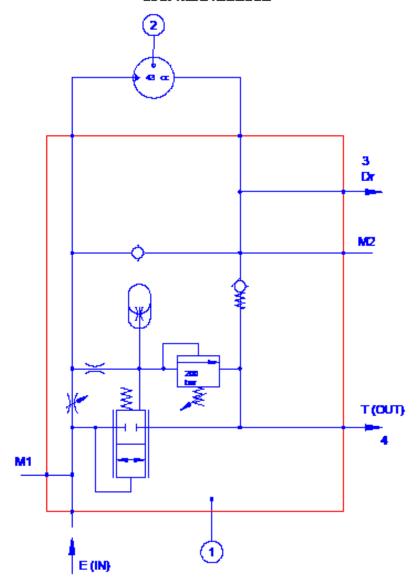
Jede Unregelmäßigkeit des Kunden bei der Auslegung und Anwendung der einschlägigen geltenden Vorschriften vor, während oder nach der Verschrottung und der Entsorgung der Maschinenteile, liegt ausschließlich in der Verantwortung des Kunden.



HYDRAULIKANLAGE

BACKENBRECHERLÖFFEL (MB-L120 S2)

HYDRAULIKSCHALTBILD MIT DRÄNUNG cod. MBL12S2002

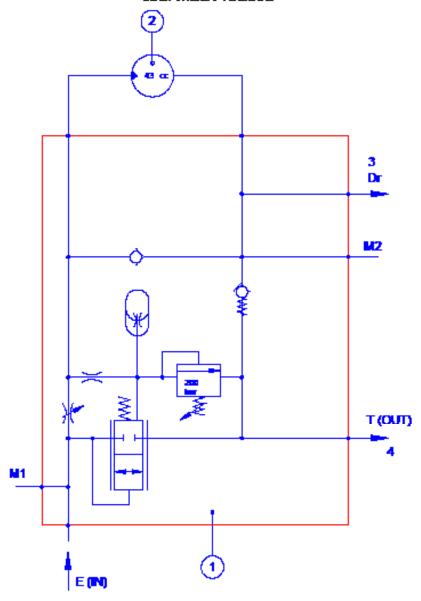


HZGL	BENENNUNG
1	Durchflussregler Black - Druck des Verbeiters max. 200 ber - Kalibrierung Druckverfile max. 200 ber - Oeldurchflussmenge max. 150 LiberMinute - Betriebsdurchflussmenge min.95 LiberMinute
2	Hydraulikmotor 43 cc.
M1	Anschites Druckpruerlung auf Vorlauf
MZ	Anschluss Gegendruck auf Rücklauf
3	Draenug (Gegendruck im Rücklauf max. 10 bar.)
4	Gegendruck im Rücklauf mex. 20 ber



BACKENBRECHERLÖFFEL (MB-L140 S2)

HYDRAULIKSCHALTBILD MIT DRÄNUNG cod. MBL14S2002

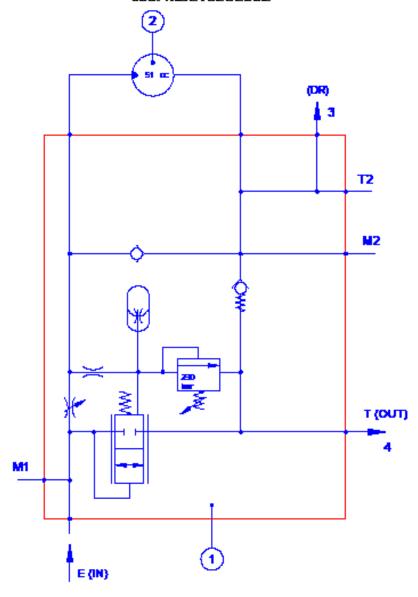


BZGL	BENENNUNG
1	Durchflussregler Block - Druck des Verteilers max. 200 bar - Kalibrierung Druckverfile max. 200 bar - Oeldurchflussmenge max. 150 LiberMinute - Betriebsdurchflussmenge min.95 LiberMinute
2	Hydraulitomotor 43 cc.
MI	Anschless Druckpruziung auf Vorlauf
M2	Anschluss Gegendruck auf Rücklauf
3	Drawnug (Gegendruck im Rückleuf mex. 10 ber.)
4	Gegendruck im Rücklauf mex. 20 ber



BACKENBRECHERLÖFFEL (MB-L160 S2)

HYDRAULIKSCHALTBILD MIT DRÄNUNG cod. MBL162S2002

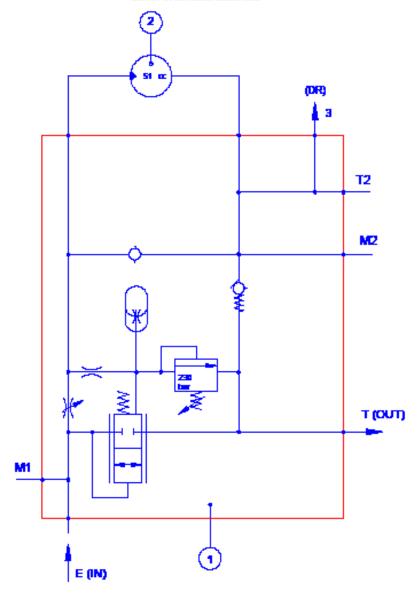


BZGL	BENENNUNG
1	Durchflussregier Block - Druck des Verleilers max. 230 ber - Kalibrierung Druckventile max. 230 bar - Oeldurchflussmenge max. 280 Liter/Minute - Betriebsdurchflussmenge min. 110 Liter/Minute
2	Hydrau Borrotor 51 cc.
M1	Anschites Drudepraelung auf Vorteuf
M2	Areschiuss Gegendruck auf Rücklauf
3	Drawnog (Gegendruck im Rücklauf mex. 10 bar.)
4	Gegendruck im Rücklauf max. 20 bar



BACKENBRECHERLÖFFEL (MB-L200 S2)

HYDRAULIKSCHALTBILD MIT DRÄNUNG cod. MBL20S2002



BZGL	BENENNUNG
1	Durchflussregler Black - Druck des Verleiters max. 230 bar - Kalibrierung Druckverfile max. 230 bar - Oeldurchflussmenge max. 280 Liter/Minute - Betriebsdurchflussmenge min. 120 Liter/Minute
2	Hydraulikmotur 51 ce.
М1	Anschluss Druckpruelung auf Vorlauf
M2	Anschluss Gegendruck auf Rücklauf
3	Drawnug (Gegendruck im Rücklauf max. 10 bar.)
4	Gegendruck im Rücklauf msoc 20 ber



Die **M** Paare von Klemm der Tabelle sind ungefähr gilt für den folgenden Bedingungen:

Das Anzugsmoment wird angenommen, dass langsam mit Drehmomentschlüssel angewendet werden.

				8.8		10.9		12.9	
Ø SCHRAU- BE	Sechseck	gewinde		gewinde		gewinde		gewinde	
↓	mm	Grobgewin- de mm	Feingewin- de mm	Grobgewin- de Nm	Feingewin- de Nm	Grobgewin- de Nm	Feingewin- de Nm	Grobgewin- de Nm	Feingewin- de Nm
M8	13	1,25	1,0	25	27	35	38	42	46
M10	17	1,5	1,25	50	53	70	74	84	89
M12	19	1,75	1,5	85	89	119	125	143	150
M14	22	2,0	1,5	135	148	190	208	228	250
M16	24	2	1,5	212	226	298	318	357	382
M18	27	2,5	2,0	290	310	402	436	490	523
M20	30	2,5	2,0	413	436	580	614	697	736
M22	34	2,5	2,0	568	597	798	840	958	1008
M24	36	3,0	2,0	714	781	1004	1098	1204	1317
M27	41	3,0	2,0	1050	1139	1477	1602	1772	1923
M30	46	3,5	2,0	1429	1590	2009	2236	2411	2648
M33	50	3,5	2,0	1941	2136	2729	3004	3275	3605
M36	55	4,0	3,0	2497	2652	3511	3730	4213	4476





MB S.p.A.

Via Astico, 30/A - 36030 Fara Vicentino (VI) Italia
Tel: +39 0445 308148 - Fax: +39 0445 308179
www.mbcrusher.com - Mail: info@mbcrusher.com
KUNDENSERVICE FÜR DEUTSCHLAND 08001813346