

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

## Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	6
Aufstellung	1	Wartung	6
Anwendung und Sicherheit	3	Normk-Konformität	8
Reinigung, Hygiene	5		

## Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine“ oder „Gerät“ bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine endlose Liste mahrender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche Falsch- oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Integrität der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener und am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder zugelassenen Kundendienst, der Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung steht, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu garantieren.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

## Einleitung

### 1.1 BESCHREIBUNG

• Diese elektronischen Planetenrührwerke sind Geräte für das Bäckerei- und Konditoreigewerbe zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Nahrungsmittelprodukte. Die Versionen A sind für Küchen geeignet und ermöglichen den Antrieb von Zubehörgeräten.

- A Edelstahlkessel, Fassungsvermögen 20 oder 30 Liter (je nach Modell)
- B Abnehmbarer Sicherheitskranz
- C Aufstecknabe Typ H
- D Kopf
- E Bedienfeld
- G Hebel der Hebe- und Senkvorrichtung
- H Planetengetriebe
- I Säule
- J Kesselhalterung
- K Füße

• **3 Werkzeuge sind in Standardausführung erhältlich:**

- A Knethaken für Knetarbeiten
- B Flachrührer zum Verrühren
- C Besen für Emulsionen



• **Sonderausstattung:**

- Verstärkter Besen 20 und 30l für schwere Arbeiten.
- Kesselverringerng 10l mit drei Werkzeugen (20l-Modell).
- Kesselverringerng 10/20l mit drei Werkzeugen (30l-Modell).
- Tisch aus Edelstahl (Höhe 480 mm) für 20 l Modell mit Tisch.
- **Zusatzrüstungen nur für Modelle mit Aufstecknabe A:**
  - Zubehörgeräte (s.  Abs. 3.6).
  - Tellerhalter zum Aurrängen der Produkte unter Fleischwolf, Gemüseschneider und Passiergerät.

## Aufstellung



### ACHTUNG!

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

## 2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

- A Bruttogewicht mit Verpackung (kg)
- B Nettogewicht mit Ausrüstung (kg)
- C Abmessungen der Verpackung (mm) L x B x H
- D Abmessungen Maschine: L x B x H (mm)
- E Abmessungen bei Bodenbefestigung des Rührgeräts: E x E1 x E2 (mm)
- Hp Höhe der Aufstecknabe (Modelle A)

## Handling – Transport

- Das Rührwerk wird auf einer Holzpalette befestigt geliefert.
- Einen Gabelstapler benutzen, um es von der Palette zu holen, die Gabeln unter den Füßen einführen.



Im Falle eines Abladens von Hand, geeignete Maßnahmen ergreifen, um ein Kippen zu vermeiden

## 2.2 STANDORT

- Die 20/30 Liter Rührgeräte sind nur mit Bodenaufstellung erhältlich.
  - **Unterkeilen und Waagerechteinstellung des Rührwerks:**
    - Den Stopfen vor dem Verstellen vom Fuß entfernen.
    - Mit einem Schraubenzieher bis zum Anliegen der einstellbaren Kufe anziehen.  2.2a
    - Die Standsicherheit des Rührwerks bei Betrieb mit Flachrührer auf hoher Geschwindigkeit prüfen. Falls nötig kann die Einstellung bei laufender Maschine verfeinert werden.
    - Den Stopfen wieder aufsetzen.
  - **Zur Bodenbefestigung des Rührwerks: Befestigung im Bereich der Hinterfüße**  2.2b
    - Die Stopfen der beiden Hinterfüße abnehmen.
    - Die beiden zu bohrenden Löcher markieren (Schrauben max. 8 mm Durchmesser, Länge mind. 80 mm, Dübel nicht mitgeliefert).
  - **Zur Bodenbefestigung des Tisches:**  2.2c
    - Die Befestigungsschrauben der Füße lösen (13er Rohrschlüssel).
    - Fuß ausrichten und in der richtigen Position festziehen.
    - Die Standsicherheit durch Betrieb des Rührwerks mit Flachrührer bei hoher Geschwindigkeit prüfen.
    - Die Befestigungslöcher der Füße anbohren (Schraube max.  $\varnothing$  8, Länge min. 30 und Dübel nicht mitgeliefert).
  - Die elektronischen Rührwerke werden mit Wechselstrom versorgt.
-  *Hinweis: Es ist ebenfalls möglich, die Befestigung über die Vorderfüße vorzunehmen, indem die einstellbare Gleitkufe entfernt wird.*
- Die 20 Liter Rührgeräte mit Tisch können wie folgt aufgestellt werden:

## 2.3 ELEKTROANSCHLUSS



### ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen (EN60204-1):

- maximale Spannungsschwankungen:  $\pm 10\%$ ,
- maximale Frequenzschwankungen:  $\pm 1\%$  über einen langen Zeitraum,  $\pm 2\%$  innerhalb einer kurzen Zeitspanne.

**VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.**

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Die Stromversorgung der Maschine muss vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überlastungen) geschützt werden, indem ein gemäß IEC60947-2 geeigneter Leistungsschalter installiert wird, der den Installationsort und die Maschineneigenschaften berücksichtigt.  
– siehe Technische Daten der Spalte F, Abbildung 2.3a. 

**VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den äquipotentiellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN- oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differential für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.**

**Beispiel: In einem TN- oder TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, eingebaut werden.**

**VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.**

- Eine genormte zweipolige 16/20A- Wandsteckdose mit Erde vorsehen.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Bereiten Sie eine zugängliche genormte Wandsteckdose mit 2 Polen + Erde und einer Nennleistung von 16A gemäß IEC60309 vor, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker, der am Netzkabel angebracht wird.

**Hinweis:**  
 **Der Betrieb der Maschine ist nur mit den Netzformen TN (Nullung) und TT (direkte Erdung) möglich. Für eine Maschine, die in einem IT-Netzwerk installiert wird (isolierter Neutralleiter), besteht die Lösung im Einbau eines Isoliertrafos und einem lokalen TN bzw. TT-Netz für die Maschine.**

#### • Hinweis für den Installateur:

Dieses elektronische Rührwerk ist mit einem Entstörfilter ausgerüstet, der alle Störungen aus dem Netz in die Erde und nicht über den Geschwindigkeitsregler ableitet. Zu seiner Wirksamkeit muß eine ausreichende Schutzerdung der Anlage gewährleistet sein, da diese Störungen sonst über den Geschwindigkeitsregler geleitet werden und ihn beschädigen.

 **Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht.**

**KEINE ERDUNG = KEIN SCHUTZ = STÖRANFÄLLIGKEIT**

 **Hinweis:** Die Erdungswerte werden entsprechend dem Differenzstrom festgelegt. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Erlöschen der Garantie führen.

 **In einigen Fällen kann es je nach Empfindlichkeit der Schutzdifferentiale notwendig sein, Vorrichtungen vom Typ SI (superimmunisiert) einzubauen, um jegliches ungewolltes Auslösen zu vermeiden.**

- Elektrische Daten :  **2.3a**
  - A : Maschine
  - C : Betriebsspannung
  - D : Frequenz
  - E : Nennleistung
  - F : Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)
- Drehrichtung überprüfen :  **2.3b**
  - des Planetengetriebes, gegen den Uhrzeigersinn  (siehe Pfeil auf Kopf), bzw. des Werkzeugs, im Uhrzeigersinn  : voreingestellt im Werk.
  - Zum Tauschen der Drehrichtung bei Problemen (siehe  Abs. 5.2).

## Anwendung und Sicherheit



### ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger. 

Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme zu überbrücken oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheiten vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellung der Sicherheitsvorrichtungen“). Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einwegkopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

### 3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

#### • Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:

- Der Motor muß beim Öffnen des Sicherheitskranzes abschalten.
- Die Ausführung des Sicherheitskranzes ermöglicht, während der Arbeit gefahrlos Produkte nachzufüllen.
- Stop des Motors beim Senken der Kesselhalterung. Kein Neustart durch Drücken der EIN-Taste.
- Notwendigkeit, nach einem Stop erneut die EIN-Taste zu drücken (Fehlstromschutz);
- Schutz vor zu hohen Stromstärken, zu hohen und zu niedrigen Spannungen sowie Erwärmungen des Motors.
- Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung, sowie Reinigung und Wartung der Maschine.

#### • Bedienfeld



- A Zeit verringern
- B Zeit verlängern
- C AUS-Taste
- D EIN-Taste
- E Anzeige Zeitschalter
- F Geschwindigkeit erhöhen
- G Geschwindigkeit verringern
- H Anzeige Geschwindigkeit



**Das Gerät nicht ohne Kessel benutzen.**

- Die normale Inbetriebnahme des Knetwerks ist nur möglich, wenn sich die Baugruppe Kesselhalterung in Arbeitsposition befindet.
- Der Sicherheitskranz ist eingebaut und geschlossen.
- Der Zeitschalter steht auf Dauer- oder Zeitschaltuhrbetrieb.
- Die Schüssel ist auf der Halterung positioniert .

#### a) Zeitbetrieb:

- Wahl der Dauer (Anzeige **E**) über die Tasten **A** und **B**
- Einschalten über Taste **D**
- Stop am Ende der gewählten Zeit oder durch Drücken der Taste **C**



Hinweis:

-Verändern der Zeit während des Zurückzählens durch Drücken der Taste **C**, neuen Wert über die Tasten **A** und **B** eingeben, Zyklus durch Drücken der Taste **D** wieder aufnehmen

- Die zu Beginn des Zyklus eingestellte Zeit bleibt gespeichert.
- Definitiver Stop eines laufenden Zyklus durch zweifaches Drücken der Taste **C**

#### b) Dauerbetrieb:

- Wahl der ----(Anzeige **E**) durch Dauerdruck auf Taste **A**
- Einschalten über Taste **D**
- Stop durch Drücken der Taste **C**

#### c) Geschwindigkeitseinstellung:

- Wahl der Geschwindigkeit (Anzeige **H**) durch Drücken der Tasten **F** und **G**.

### 3.2 EIN- UND AUSBAU DES SICHERHEITSKRANZES

Um die Reinigung zu erleichtern, ist der drehende Sicherheitskranz abnehmbar und der Kunststoff-Bildschirm, deckt.

• **Zum Ausbau:**

- Das Gerät anhalten, die Kesselhalterung absenken, das Werkzeug und den Kessel abnehmen.
- Den verriegelten Sicherheitskranz im Uhrzeigersinn (↻) bis zum Anschlag drehen (eine volle Umdrehung).
- Der Sicherheitskranz hakt sich nach unten aus und löst sich von selbst. 
- Der Kunststoff-Schutzschirm ist durch Abziehen vom Draht-Schutzschirm entfernbar. (bei Benutzung ohne Mehl)

• **Zum Wiedereinbau:**

- Die Kufen in die entsprechenden Vertiefungen des Sicherheitskranzes stecken. 
- Ihn unter Drücken nach oben gegen den Uhrzeigersinn (↻) (eine volle Umdrehung) bis zur Verriegelung am Anschlag (über schwergängigen Punkt hinaus) drehen.



Hinweis: Der Sicherheitskranz hält mit Beginn seiner Drehbewegung selbstständig.

**DAS RÜHRWERK KANN NICHT STARTEN, WENN DER SICHERHEITSKRANZ NICHT RICHTIG GESCHLOSSEN UND VERRIEGELT IST.**

**DAS RÜHRWERK KANN NICHT STARTEN, WENN DER SICHERHEITSKRANZ ABGENOMMEN WURDE.** 

### 3.3 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE:

- Wie folgt vorgehen:
- Die Kesselhalterung nach unten senken, indem der Hebel G nach hinten geschoben wird.
- Ein Werkzeug in das Innere des Kessels legen.



Hinweis: Auf die Sauberkeit der Griffauflagen achten (siehe Absatz 4.2).

- Den Kessel über die Halterung halten.
- Das Drehgelenk des Kessels in das Lager der Kesselhalterung einführen und den Kessel senkrecht absenken, so daß die

beiden Stifte der Halterung in die Bohrungen der Haltegriffe fassen.



- Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn (↻) drehen.



- Den Hebel G zum Körper ziehen, den Kessel wieder in Arbeitsstellung fahren.
- Den Sicherheitskranz schließen.
- Die EIN-Taste drücken.

### 3.4 WAHL UND WECHSEL DER GESCHWINDIGKEITEN

• Das Elektronikgetriebe ermöglicht dem Benutzer, die gewünschte Geschwindigkeit stufenlos einzustellen, um alle anfallenden Arbeiten unter optimalen Bedingungen hinsichtlich Leistung und Qualität auszuführen.

• Immer auf der niedrigen Geschwindigkeitsstufe 1 starten, um Spritzer oder das Stauben von Mehl zu vermeiden, anschließend die Geschwindigkeit schrittweise in Abhängigkeit von der zu leistenden Arbeit erhöhen.

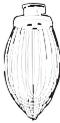
• **Arbeitsgeschwindigkeiten der Werkzeuge** 

- V** Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/min)
- A** Fester Teig
- B** Weicher Teig
-  Empfohlener Arbeitsbereich

### 3.5 MAXIMALE ARBEITSLEISTUNGEN

- Die Arbeitsleistung des Rührgeräts ist abhängig von:
  - dem verwendeten Werkzeug,
  - der Art, Menge und Flüssigkeit der zu bearbeitenden Masse,
  - der optimalen Geschwindigkeit für eine qualitativ hochwertige Arbeit.
- Zu große Verarbeitungsmengen gehen immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Bauteile des Rührwerks und können zu einer außergewöhnlichen Erhitzung des Motors und seinem plötzlichen Abschalten führen. (siehe  Abs. 5.1).

• **Empfohlene Höchstmengen**

Produkt	Bezugsgröße	Kessel (L) 10/20/30	Werkzeug
Einweichen (Wassergeh. 60%)	Kg Mehl	3/6/8	
Pizza (Wassergeh. 40%)	Kg Teig	2,5/5/6	
Mürbeteig	Kg Mehl	2,5/5/6	
Zuckerteig		2/4/5	
Croissantteig		2,5/5/6	
Briocheiteig		2,5/5/6	
Brandteig	Liter Wasser	2/4/5	
Fleisch	Kg	5/10/15	
Püree	Kg Kartoffeln	5/10/15	
Zuckerwerk	kg Zucker	3/6/8	
Eiweiß	Eier	16/32/50	
Genueser Biskuit		15/30/45	
Biskuit		15/30/45	
Baiser	Kg Zucker	0,75/1,5/2,5	

### 3.6 AUFSTECKNABE

• Die Rührwerke Version A sind mit einer Aufstecknabe vom Typ H12 mit Geschwindigkeitsregelung ausgerüstet, die zum Antrieb folgender erhältlicher Zusatzgeräte dient:

#### 3.6a

- **H 70 H and HV 82 H** : Fleischwolf Ø 70 und Ø 82 mm, System ENTERPRISE oder UNGER. Geliefert mit Trichter, Stößel, Messern und Platten.
- **CX 21 H** : Gemüseschneider, ausgestattet mit Scheiben zum Schneiden bis 8 mm Dicke, Schnitzeln, Raspeln, Reiben, usw.
- **P 200 H** : Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen, usw. Geliefert mit drei verschiedenen Gittern.

 **Beachten Sie die Betriebsanweisungen des jeweiligen Zubehörgeräts.**

#### • **Montage eines Zubehörgeräts:**

#### 3.6b

- Das passenden Zubehörgerät aussuchen.

 **Vor dem Ein- oder Ausbau eines Zubehörgerätes muß das Gerät unbedingt auf kleiner Geschwindigkeit gestoppt werden.**

- Den Deckel **H** hochschwenken.
- Den Zapfen **C** des Zubehörgerätes **B** in die Nabe des Rührwerks **A** einstecken.
- Unter Drehen von **B** den Vierkant **D** in die Antriebswelle der Nabe **A** einsetzen.
- Den Stift **E** gegenüber der Bohrung **I** plazieren und das Zubehörgerät bis zum Anschlag in die Nabe **A** stecken.
- Die Feststellschraube **G** (im Uhrzeigersinn ) in der Vertiefung **F** anziehen.
- Die Geschwindigkeit entsprechend des Zubehörgeräts wählen.

#### 3.6a

 Hinweis: Zum Ausbauen des Zubehörgeräts, **G** um mindestens 4 Umdrehungen lösen, um sie aus der Vertiefung **F** herausnehmen zu können.

#### • **Arbeitsgeschwindigkeiten der Zubehörgeräte:** 3.6a

VP = Geschwindigkeit der Aufstecknabe (U/min)  
Empfohlener Arbeitsbereich

## Reinigung, Hygiene



### ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

#### 4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

- Kessel und Werkzeug ausbauen.
- Das Kesselinnere und das Werkzeug in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung fetthaltiger Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

- Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle und den Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.



Hinweis: Nur aluminiumverträgliche Reinigungsmittel verwenden.

#### 4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker ziehen.
- Kessel, Werkzeug und Sicherheitskranz ausbauen.
- Den Kessel und die Werkzeuge in einem Spülbecken mit einem desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittel waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Nur der Kessel kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Vollschutz ist nicht spülmaschinenfest.
- Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle, der Sicherheitskranz und die Kesselhalterung, insbesondere die Auflageflächen der Griffe des Kessels und falls notwendig das Gehäuse des Rührwerks mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel abwischen, anschließend abspülen.
- Den sauberen Zustand der verschiedenen Bauteile kontrollieren.



Hinweis:

- Achten Sie auf die Verträglichkeit der verwendeten Reinigungsmittel mit den Materialien der Geräteteile.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen können.
- Beachten Sie bei der Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte deren Bedienungsanleitung.



**Das Gerät nie mit einem Druckreiniger reinigen.**

- Regelmäßig: (mindestens einmal monatlich)
- die auf der Rückseite des Gerätes befindlichen Lüftungsschlitze von Staub befreien (Ursache von Überhitzung),
- die Führungen der Hebe- und Senkvorrichtung säubern und leicht mit Vaseline einfetten.

#### 4.3 MEHLSTAUB

Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- Der mit der Maschine gelieferte Kunststoff-Schutzschirm muss unbedingt benutzt werden.
- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,

- zum Mischen von Mehl und Wasser immer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu starten,
- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.

Die Einhaltung dieser einfachen Regeln trägt zur verringerten Entstehung von Mehlstaub bei und somit geringeren Allergierisiken im Zusammenhang mit diesem Staub.

## 5.1 DAS RÜHRWERK STARTET NICHT

- Überprüfen ob:
  - das Rührwerk richtig angeschlossen ist,
  - die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
  - der Kessel und der Sicherheitskranz sich in Arbeitsstellung befinden.
- Die Schüssel ist auf der Halterung positioniert
- Falls das Rührgerät immer noch nicht startet:
  - das hintere Blech abbauen, um zu überprüfen, ob der Variator ausgefallen ist,

- wenn nicht «rdy» oder «rst» angezeigt wird, einen Fachmann hinzuziehen.



**Die Sicherheitsbestimmungen beachten, GEFÄHRLICHE SPANNUNG, siehe Abs. 5.2).**

- Falls das Rührwerk während eines Arbeitsganges abschaltet:
  - Der Temperaturfühler des Variators hat ausgelöst. Einige Minuten vor dem erneuten Einschalten warten.
  - Geschwindigkeit oder Masse im Kessel verringern (siehe  Abs. 3.3 und 3.4).

## 5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER GESTÖRTER BETRIEB

### • Metallisches Geräusch

- ein verformtes Werkzeug, das schleift oder sich in der falschen Richtung dreht (siehe  Abs. 2.3),

- beschädigter oder falsch montierter Kessel (siehe  Abs. 3.3),

- mangelhafte Schmierung des Planetengetriebes (siehe  Abs. 6.2 zum Ausbau).

### • Schrilles Geräusch

- defekter Antriebsriemen (siehe  Absatz 6.1 zu seinem Austausch oder Spannen).

### • Brummende Motorgeräusche

- Motor läuft nur auf zwei Phasen; Anschlüsse und Stromkreis überprüfen.

### • Zu geringe Leistung des Variators

- Das Elektronikgetriebe kann die Leistung automatisch reduzieren und auf eine geringere als am Potentiometer angezeigte Geschwindigkeit gehen, wenn:
  - . die gewählte Geschwindigkeit zu hoch ist: Gefahr des Durchrutschens und des Verschleiß des Riemens,
  - . die zu verarbeitende Menge zu groß ist,
  - . das Werkzeug nicht für die zu verrichtende Arbeit geeignet ist.
- In diesen Fällen entweder:
  - . die angezeigte Geschwindigkeit reduzieren (siehe  Abs. 3.3),

- . die zu verarbeitende Menge verringern (siehe  Abs. 3.4),
- . eventuell das Werkzeug wechseln.

- Keine Geschwindigkeitsregulierung
- Steuerkarte beschädigt oder Drähte lose bzw. unterbrochen.
- Wenn die Drehrichtung vertauscht ist:
  - unbedingt Netzstecker der Maschine ziehen,
  - das hintere Blech abnehmen.



**Vor dem Eingriff ins Innere des Variators circa eine Minute warten, bis die Kondensatoren tatsächlich entladen sind. GEFÄHRLICHE SPANNUNG.**

- Kontrollieren, ob die grüne Leuchte des Variators erloschen ist und die Abdeckung der Klemmen losclipsen.
- Die Drähte der Klemmen U und V vertauschen, dabei unbedingt einen isolierten Schraubenzieher verwenden.
- Die Abdeckung der Klemmen und das hintere Blech wieder einbauen.
- Die Maschine anschließen und die Drehrichtung kontrollieren.

## 5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGS AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

- Im allgemeinen auf eine unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeugs zurückzuführen.
- Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, nicht weiterarbeiten, sondern einfetten oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen und einen Moment warten, bis das Mittel einwirkt.
- Schrittweise vorgehen und die Kraftanwendung dosieren:
  - unter Hin- und Herbewegen drehen,

- nach dem Entfernen des Bajonettstifts, mit einem Hammer leicht auf das Werkzeug schlagen,
- das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.



**Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers**

# Wartung



## ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff den Netzstecker der Maschine ziehen.

Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

## 6.1 GETRIEBE

- Das Rührwerk ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Lager, Motor, und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal jährlich:
  - falls nötig die Lüftungsschlitze zu säubern, eine Ursache für Überhitzen,
  - falls nötig die Ritzel des Planetengetriebes mit einem stark haftenden Schmiermittel einzufetten (siehe  Abs. 6.4),
  - das Geräteinnere mit einem Staubsauger von Riemenabrieb und Mehl zu befreien.

## 6.2 KONTROLLE UND WECHSEL DES RIEMENS

- Spannung und Verschleiß des Riemens prüfen. Hierzu wie folgt vorgehen:  6.2
  - den Netzstecker des Gerätes ziehen,
  - die obere Abdeckung abbauen, um an das Getriebe zu gelangen.
  - Wenn der Riemen defekt ist:
    - die 4 Befestigungsschrauben des Motors auf der Säule mit einem 13-er Schlüssel um zwei Umdrehungen lösen,
    - falls nötig, einen neuen Riemen einbauen und überprüfen, dass die Zähne tatsächlich in die Vertiefungen der Scheiben eingreifen,
    - ein kleines Holz zwischen Kopf und Motorhalterung als Hebel einsetzen, bis das Gerät sich leicht hebt,
    - die 4 Schrauben unter Beibehalten der Riemen Spannung festziehen,
    - durch Druck mit Daumen und Zeigefinger kontrollieren, ob die Spannung in Ordnung ist.
-  Hinweis: Es ist höchster Wert auf eine ordnungsgemäße Riemen Spannung zu legen. Eine unzureichende oder zu große Riemen Spannung kann zu Betriebsstörungen im Getriebe bzw. einem verfrühten Verschleiß des Riemens oder der Rollager führen.

## 6.4 AUSBAU DES PLANETENGETRIEBES

- Nach dem Abschalten den Sicherheitskranz und die Abdeckung abnehmen.  6.1
- Den Riemen herausnehmen.
- Ein Stück Holz zwischen Kessel und Planetengetriebe stecken, um letzteres zu halten.  6.4
- Die aufnehmende Scheibe und ihren Keil herausnehmen.
- Die Aufstecknabe abnehmen, wenn das Modell eine besitzt.
- Die Baugruppe Planetengetriebe ausbauen, dazu mit einem Holzhammer oben auf die Solarwelle schlagen und den Kessel allmählich senken. gear shaft with a mallet, and moving the bowl down as and when required.

## 6.5 ÜBERPRÜFEN DER SICHERHEITSEINRICHTUNG

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung muß häufig überprüft werden, der Motor muß bei Öffnen des

 **Die Maschine darf nicht laufen, wenn die Schüssel nicht auf der Halterung positioniert ist.**

- Sicherheitskranzes und Absenken der Halterung abschalten.
- Falls eine dieser beiden Funktionen nicht gegeben ist:
  - das Gerät nicht benutzen,
  - es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

## 6.6 ELEKTRISCHE BAUTEILE



- Den Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig überprüfen.

## 6.7 ADRESSE FÜR WARTUNG

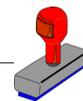
Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Geräts wenden.



**Bei allen Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen, den Typ, die Seriennummer und die unten am Gerät aufgeführten elektrischen Daten angeben.**

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen oder Verbesserungen an seinen Erzeugnissen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers



Kaufdatum: .....

## **Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:**

- Die EU-Richtlinie Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie EMV 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

Die EU-Richtlinie 2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol «  » auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

Die EU-Richtlinie 2006/12/EG « Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

Die EU-Richtlinie 94/62/EG « Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

### **- Europäische Normen:**

EN 454- Mix- und Rührgeräte. Sicherheits- und Hygienevorschriften.

## **Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:**

- Das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,
- Die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung,
- Die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bediener zu übergeben ist.

## **Geräuschdaten:**

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744< 70 dBA

## **Schutzklasse gemäß EU-Norm 60529-2000:**

- elektrische Steuerungen IP55
- gesamte Maschine IP23

## **Integrierte Sicherheitseinrichtungen:**

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Der Bediener hat zuvor in den Gebrauch der Maschine eingewiesen zu sein und muß über eventuelle Restrisiken informiert sein .

## **Nahrungsmittelhygiene:**

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- Norm EN 601- : Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2- : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.