

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

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

Vorwort

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 unendliche Liste mahrender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung von körperlichen 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 lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch immer für den Bediener 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, nehmen Sie mit dem Hersteller oder zugelassenen Kundendienst Kontakt auf. Dieser steht Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu gewährleisten.

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

• Dieses elektronische Planetenrührwerk ist ein Gerät für einen gewerblichen Gebrauch zum Kneten, Mischen und Schlagen aller Lebensmittel in Bäckereien, Konditoreien und in der Küche. Die für Küchenarbeiten geeignete Version A (mit Aufstecknabe) ermöglicht den Antrieb von Zubehörgeräten.



- A Kessel aus Edelstahl, Fassungsvermögen 9,9 Liter.
- B Drehender, abnehmbarer Sicherheitskranz
- C Planetengetriebe
- D Aufstecknabe für Zubehörgeräte Typ H12
- E Kopf
- F Deckel

- G Bedienfeld
- H Geräterahmen
- I Kesselhalterung
- J Füße



• **Drei Werkzeuge sind in der Grundausstattung verfügbar:**

- A Knethaken
- B Flachrührer für Mischungen
- C Besen für Emulsionen

• **Erhältliche Zusatzausrüstungen:**

- Zubehörgeräte: Gemüseschneider, Fleischwolf, usw. (s.  Abs. 3.6).

Aufstellung



ACHTUNG!!

Lagerung des Geräts: -25°C bis +50°C

Raumtemperatur beim 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 Aufstellland geltende technische Norm, in Europa die 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.

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte) 2.1

- Bruttogewicht mit Verpackung : 58 kg
- Nettogewicht mit Ausrüstung : 37 kg
- Abmessungen der Verpackung : 650 x 480 x 800 mm
- Abmessungen de Gerätes : 601 x 454 x 656 mm

2.2 STANDORT

- Dieses Rührgerät muß auf einem sehr stabilen, nicht mittlön-denden zwischen 400 und 700 mm hohen Untersatz (Möbelstück, Tisch, usw.) 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.

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den equipotenziellen 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 Differenzial für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.

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

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

- Dieses Planetenrührwerk wird mit Wechselstrom versorgt.
- 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.



Die Erdung 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 Schutzdifferenziale notwendig sein, Vorrichtungen vom Typ SI (superimmunisiert) einzubauen, um jegliches ungewolltes Auslösen zu vermeiden.

• Elektrische Daten :

Versorgungs- spannung (V)	Nenn- leistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)	Stromver- brauch (kW/St)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

• Die Drehrichtung überprüfen: 2.3

- des Planetengetriebes, gegen den Uhrzeigersinn  (siehe Pfeil auf dem Kopf)
- oder des Werkzeuges, im Uhrzeigersinn. 
- Um die Drehrichtung umzukehren, siehe  Absatz 5.2



ACHTUNG!!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Nie die Hand während des Betriebs der Maschine in den Arbeitsbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme auszuschalten oder Änderungen daran vorzunehmen: Gefahr bleibender Verletzungen!!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellen der Sicherheitsvorrichtungen“).

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

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

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:

- Durch den Sicherheitskranz, der das Werkzeug in genormtem Abstand hält und bei dessen Hochschwenken der Motor automatisch abgeschaltet wird.
- Der Start des Rührwerks ist nur möglich, wenn sich die Kesselhalterung in Arbeitsposition befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Eine Stillstandszeit des Gerätes, die unabhängig von der Arbeitsgeschwindigkeit weniger als 3 Sekunden beträgt.
- Ein Fehlerstromsystem mit der Notwendigkeit zum Druck der EIN-Taste vor dem Neustart.
- Einen Schutz vor Erhitzen des Motors durch den Frequenzrichter.
- Die Beachtung dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich Benutzung, Reinigung und Wartung der Maschine.

Bedienfeld:  **3.1a-b**

A AUS-Taste

B Verringern der Geschwindigkeit

C Verringern der Zeit der Zeitschaltuhr

D Geschwindigkeitsanzeige

E Anzeige Zeitschaltuhr

F Erhöhen der Zeit der Zeitschaltuhr

G Erhöhen der Geschwindigkeit

H EIN-Taste

- Die normale Inbetriebnahme des Rührwerkes wird ermöglicht, sobald die Kesselhalterung und der Sicherheitskranz sich in Arbeitsstellung befinden die Schüssel ist auf der Halterung positioniert.

 **Jede andere als die in diesem Handbuch beschriebene Nutzung wird vom Hersteller nicht als normal betrachtet.**

 **Den Sicherheitskranz immer am Griff betätigen.**

a) Inbetriebnahme:

- Die Geschwindigkeit über die Tasten B oder G wählen, dann D drücken, der Motor startet eine Sekunde später und beschleunigt progressiv bis auf die angezeigte Geschwindigkeit.

b) Verändern der Geschwindigkeit:

- Tasten B oder G benutzen, D zeigt den Status im Geschwindigkeitsbereich an.

c) Zeitschaltuhrbetrieb:

- Tasten C oder F benutzen, E zeigt die gewählte Zeit an, dann auf H drücken.



Hinweis:

- Zum Ändern der Zeit während des Rückzählens, Taste A drücken, Änderung über Tasten C oder F ausführen, Zyklus über Druck auf Taste H wieder aufnehmen.

- Die zu Beginn des Zyklus gewählte Zeit wird gespeichert.

- Endgültige Unterbrechung des laufenden Zyklus durch zweimaliges Drücken der Taste A.

d) Dauerbetrieb:

1 – Wahl von « — « auf E durch Dauerdruck auf Taste C.

2 – Einschalten durch Druck auf Taste H.

3 – Stop durch Druck auf Taste A.



Hinweis:

- Zum Ändern der Zeit während des Rückzählens, Taste A drücken, Änderung über Tasten C oder F ausführen, Zyklus über Druck auf Taste H wieder aufnehmen.

- Die zu Beginn des Zyklus gewählte Zeit wird gespeichert.

- Endgültige Unterbrechung des laufenden Zyklus durch zweimaliges Drücken der Taste A.

 **Das Gerät nicht ohne Kessel benutzen.**

3.2 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

- Den Sicherheitskranz hochschwenken, die Kesselhalterung senkt sich automatisch ab.  **3.2a**

- Ein Werkzeug in den Kessel legen.

- Den Kessel mit den Griffen in Höhe der Kesselhalterung halten und die Kesselgriffe auf die beiden Zapfen der Kesselhalterung aufschieben.  **3.2b**



Hinweis: Die beiden Arme der Kesselhalterung nicht unterhalb der Kesselgriffe einführen.  **3.2c**

- Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn  verriegeln.  **3.2d**



- Den Sicherheitskranz an seinem Griff herunterklappen, der Kessel verriegelt sich automatisch.  **3.2a**



Hinweis: Falls der Kessel nicht richtig sitzt, kann der Sicherheitskranz sich nicht vollständig schließen. Keine Gewalt anwenden und den Kessel durch Schieben bis nach hinten wieder richtig einsetzen.

- Auf die EIN-Taste drücken, die gewünschte Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler einstellen und die ggfs vorhandene Zeitschaltuhr betätigen (s.  Abs 3.1).

3.3 ANBAU/ABBAU DES SICHERHEITSKRANZES

• Zum Abbau des Sicherheitskranzes wie folgt vorgehen:

1) Den Sicherheitskranz an seinem Griff bis zum Anschlag hochschwenken.  **3.2a**

2) Die beiden seitlichen Griffe nach hinten drehen, **so daß die beiden Stifte des Kranzes mit den Löchern der Griffe übereinstimmen.**  **3.3a**

3) Waagrecht am Kranz ziehen, um diesen zu lösen.  **3.3b**

• Zum Wiederaufbau des Kranzes:

1) Vergewissern Sie sich, daß die Löcher der Kesselgriffe mittig zu den Achslöchern ausgerichtet sind.  **3.3a**

2) Führen Sie die beiden Stifte des Kranzes in die Griffe ein.

 **3.3c**

3) Drehen Sie die beiden Griffe zum Verriegeln des Kranzes nach vorne.  **3.3d**

4) Senken Sie den Kranz an seinem Griff ab.  **3.2a**

3.4 WECHSEL UND WAHL DER GESCHWINDIGKEIT

Der elektronische Geschwindigkeitsregler bietet dem Benutzer eine hohe Flexibilität und ermöglicht ihm eine stufenlose Feineinstellung der Geschwindigkeit, um bei allen anfallenden Arbeiten optimale Bedingungen hinsichtlich Leistung und Qualität zu erzielen.

• **Es sollte immer bei niedriger Geschwindigkeit 1 gestartet werden, um Spritzer oder den Auswurf von Mehl u. ä. zu vermeiden. Anschließend die Geschwindigkeit entsprechend dem gewünschten Arbeitsgang schrittweise erhöhen.**

• **Empfohlene Arbeitsgeschwindigkeiten der Werkzeuge**

 **3.4**

V Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/Min)

A Fester Teig

B Weicher Teig

 Empfohlener Normalarbeitsgang.

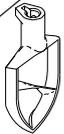
3.5 MAXIMALE ARBEITSLEISTUNG

• Die Arbeitsleistung des Rührgerätes ist abhängig von:

- dem verwendeten Werkzeug.
- der Art, der Menge und der Festigkeit der zu bearbeitenden Masse.
- der optimalen Geschwindigkeit zum Erzielen einer hohen Verarbeitungsgüte.

• **Eine zu hohe Verarbeitungsmenge geht immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Teile des Rührgerätes. Sie kann ebenfalls zu einer Überhitzung des Motors und somit zu seinem plötzlichen Stopp führen (siehe  Absatz 5.1).**

• **Empfohlene Höchstmengen.**

Produkte	Bezugs-	Höchst-	Werkzeuge	
	einheiten	einheiten	mengen	
Einweichen (Wassergehalt 50%)	Kg Mehl	3,5		
Pizza (Wassergehalt 40%)	Kg Teig	3		
Mürbeteig		3		
Zuckerteig		3		
Croissant-Teig	Kg Mehl	3		
Brioche-Teig		3		
Brandteig	Liter Wasser	3		
Fleisch	Kg	5		
Püree	Kg Kartoffeln	5		
Zuckerwerk	Kg Zucker	3		
Eiweiße	Stück Eier	16		
Sandteig		15		
Biskuit		15		
Baiser	Kg Zucker	0,75		

3.6 AUFSTECKNABE FÜR ZUBEHÖRGERÄTE

• Dieses Rührwerk ist mit einer Aufstecknabe für wechselnde Geschwindigkeit vom Typ H12 zum Antrieb folgender als Zusatzausstattung erhältlicher Zusatzgeräte ausgerüstet:

- **H 70H** : Fleischwolf Ø 70 mm, System ENTERPRISE oder UNGER. Geliefert mit Trichter, Stößel, Messern und Platten.
- **CX 21D**: Auskuppelbarer Sicherheits-Gemüseschneider mit Arbeitsscheiben zum Schneiden von Scheiben, Streifen, Schnitzeln, Reiben, usw.
- **P 200 H**: Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen, usw. Geliefert mit drei verschiedenen Lochgittern.

 **Die jeweilige Bedienungsanleitung jedes Zubehörgerätes beachten.**

• **Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:**

 **3.6 b**

- Das Zubehörgerät entsprechend der auszuführenden Arbeit ausrüsten.

 **Vor dem Montieren bzw. Abmontieren eines Zubehörgerätes muß sich das Gerät im Stillstand befinden.**

- Den Deckel **H** hochschwenken.
- Den Zapfen **C** des Zubehörgerätes **B** in die Nabe des Rührwerks **A** einstecken.
- Unter Drehen von **B** den Vierkantstift **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** in der Vertiefung **F** (im Uhrzeigersinn ) festziehen.
- Die Geschwindigkeit entsprechend dem Zubehörgerät wählen.

 **3.6 a**



Hinweis: Um das Zubehörgerät abzubauen, **die Feststellschraube G mindestens 4 Umdrehungen lösen**, um sie aus der Vertiefung **F** zu lösen.

• Arbeitsgeschwindigkeiten der Zubehörgeräte:  **3.6 a**

VP = Geschwindigkeit der Aufstecknabe für Zubehörgeräte (U/Min)

 Empfohlener Arbeitsbereich



ACHTUNG!!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes ziehen.

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

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.



Vor Gebrauch zu beachtende Vorsichtsmaßregel: Alle mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile sorgfältig reinigen.

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

- Kessel und Werkzeug abnehmen.
- Mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung von fetthaltigen Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels den Kessel und das Werkzeug waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

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



Hinweis: Nur Reinigungsmittel verwenden, die aluminium- und plastikverträglich (Polycarbonate) sind.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker ziehen.
- Den Sicherheitskranz abbauen (s. Abs. 3.3)
- Mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittels Den Kessel, die Werkzeuge und den Kranz im Spülbecken waschen., anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Lediglich der Kessel kann in der Spülmaschine gespült werden.
- Planetengetriebe, Werkzeughalterwelle, Kesselhalterung und besonders die Auflageflächen der Kesselgriffe sowie ggf. das Gehäuse des Rührwerks mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen und abschließend abspülen.

- Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt sind.



Hinweis: Auf Materialverträglichkeit der für die Geräteteile verwendeten Reinigungsmittel achten.

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen könnten.
- Für die Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte, beachten Sie deren Bedienungsanleitung.



Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt

- **Regelmäßige Reinigung (mindestens einmal pro Monat)**
- Die Führungsrohre der Hebe- und Senkvorrichtung sowie die Achsen des Sicherheitskranzes abwischen und mit etwas Vaseline einfetten.

4.3 MEHLSTAUB

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

- 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.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT LÄUFT NICHT AN

- Überprüfen Sie, ob
- das Rührgerät richtig angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- der Sicherheitskranz ist herabgelassen und die Kesselhalterung befindet sich in Arbeitsposition.
- die Schüssel ist auf der Halterung positioniert ,
- Falls das Rührgerät immer noch nicht anläuft:

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen und 1 Minute warten, um den Regler zu reinitialisieren.
- Falls die Störung anhält, den Deckel abbauen und den Fehler notieren, der auf der Anzeige des Reglers erscheint, um die Arbeit des Fachmanns zu erleichtern.



Vor dem Arbeiten im Inneren des Geschwindigkeitsreglers etwa eine Minute lang die vollständige Entladung der Kondensatoren abwarten. Vorsicht Spannung!

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANORMALER BETRIEB

• Metallisches Geräusch

- Ein verformtes Werkzeug, das schleift oder sich in der falschen Richtung dreht (siehe  Absatz 2.3).
- Der Kessel ist beschädigt oder nicht richtig angebracht (siehe  Absatz 3.2).
- Mangelhafte Schmierung des Planetengetriebes (siehe  Absatz 6.2 für Ausbau).

• Schrilles Geräusch

- Durchrutschen des Riemens, das zu seiner vorzeitigen Abnutzung führt.
- Defekter Antriebsriemen (siehe  Absatz 6-1 für Austausch oder Spannen)

• Brummen des Motors

- Motor läuft auf zwei Phasen. Den Anschluß und den Stromkreis überprüfen (siehe  Schaltplan Absatz 6.4).

• Zu geringe Leistung des Geschwindigkeitsreglers

- Der elektronische Geschwindigkeitsregler kann automatisch die Leistung begrenzen und eine unter der Einstellung am Potentiometerknopf liegende Geschwindigkeit beibehalten, wenn:
 - . Die gewählte Geschwindigkeit zu hoch ist (Gefahr des Dur-

chdrehens und der Abnutzung des Antriebsriemens).

- . Die Verarbeitungsmenge zu groß ist.
- . Das verwendete Werkzeug für die ausgeführte Arbeit nicht geeignet ist.
- Je nach Fall muß also:
 - . Die gewählte Geschwindigkeit verringert werden (siehe  Absatz 3.4).
 - . Die Verarbeitungsmenge verringert werden (siehe  Absatz 3.5).
 - . Eventuell das Werkzeug ausgewechselt werden.
- **Geschwindigkeit läßt sich nicht einstellen**
 - Potentiometer beschädigt.
 - Potentiometerleitung abgeklemmt oder unterbrochen.



Hinweis: Beachten Sie die mit dem Schaltplan übereinstimmenden Markierungen a, b und c am Potentiometer.

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

- Im allgemeinen durch unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeuges.
- Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, ölen oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen, einen Moment warten, bis das Mittel wirkt.
- Durch schrittweise dosierte Kraftanwendung:
 - Hin- und Herdrehen

- Mit einem kleinen Holzhammer leicht auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Bajonettstift entfernt wurde.
- Das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.



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

5.4 HEBE- UND SENKVORRICHTUNG

- Wenn er schwergängig wird:
 - überprüfen, ob die beiden Führungsrohre, die die Kesselhalterung tragen, nicht durch Stöße beschädigt wurden. Sie falls nötig mit Schleiftuch überschleifen.

- Die beiden Führungsrohre leicht mit Vaseline einfetten.
- Eventuell den Deckel abbauen und die beiden Oberteile der Führungsrohre sowie die Gelenkbolzen leicht ölen.

Wartung



ACHTUNG!!

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

6.1 GETRIEBE

- Dieses Rührgerät ist wartungsfreundlich (Lager, Motor und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindest einmal pro Jahr:
 - Falls nötig, die Zahnräder des Planetengetriebes mit einem gut haftenden Fett zu schmieren (siehe  Absatz 6.2)
 - Im Gehäuseinneren den Antriebsriemen mit Hilfe eines Staubsaugers von Staub und Mehl befreien.
- Die Spannung und den Verschleißzustand des Antriebsriemens überprüfen. Hierzu wie folgt vorgehen:
 -  **6.1**
 - Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
 - Abdeckung über die hintere Schraube abbauen, dabei leicht anheben und nach vorne schieben, um an das Getriebe zu kommen und den Kabelstrang abzuklemmen.
 - Die 3 Befestigungsschrauben **B** der Motorhalterung 2 Umdrehun-

gen lösen (13-er Sechskantschlüssel).

- Falls nötig, einen neuen Antriebsriemen aufziehen und überprüfen, daß seine Verzahnung gut in die Zähne der Riemenscheibe greift.
- Mit einem großen Schraubenzieher durch Hebeln zwischen Motorhalterung und Säule eine Spannung **T** von 12 bis 15 Kg herstellen.
- Die Schrauben **B** anziehen, dabei den Antriebsriemen in **A** gespannt halten.
- Die Riemenspannung durch Zusammendrücken der Riemenstränge zwischen Daumen und Zeigefinger überprüfen, um eine Durchbiegung von 3 bis 4 mm zu erzielen.



Hinweis: Es ist unbedingt notwendig, den Antriebsriemen richtig zu spannen. Eine unzureichende oder zu starke Spannung kann Antriebsstörungen, möglicherweise sogar eine vorzeitige Zerstörung des Antriebsriemens oder der Lager hervorrufen.

6.2 AUSBAU DES PLANETENGETRIEBES

- Wie folgt vorgehen:
- Abdeckung über die hintere Schraube abbauen, dabei leicht anheben und nach vorne schieben, um an das Getriebe zu kommen und den Kabelstrang abzuklemmen.
- Die 3 Schrauben der Motorhalterung lösen, um den Riemen zu lösen. (13-er Sechskantschlüssel).
- Die Mutter der angetriebenen Riemenscheibe herausschrauben. (19-er Sechskantschlüssel).
- Die angetriebene Riemenscheibe entfernen.
- Mit einem Gummihammer auf das Wellenende schlagen, um die angetriebene Welle mit dem Planetengetriebe abzusenken.



Das Planetengetriebe von unten halten, um sein Fallen zu verhindern.

- Das Rührwerk reinigen und die Zahnräder und den Zahnkranz mit einem speziellen Speisefett schmieren (Bitte wenden Sie sich an uns).
- Das Planetengetriebe wieder einbauen, die Schraube der angetriebenen Riemenscheibe wieder festziehen und den Riemen spannen (s.  Abs. 6.1).
- Das Rührwerk einige Minuten zum Verteilen des Fettes bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und dann Geschwindigkeit erhöhen.

6.3 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNG

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung muß häufig überprüft werden, der Motor muß beim Öffnen des Sicherheitskranzes und Absenken der Kesselhalterung abschalten.



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

- Falls diese Funktion nicht gegeben ist:
 - Das Gerät nicht benutzen.
 - Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE



- Der Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile ist regelmäßig zu überprüfen.

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.



Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

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

Stempel des Verkäufers



Kaufdatum:

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

- die EU-Maschinenrichtlinie 2006/42,
- die EU-Richtlinie EMV 2014 / 30,
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.
- die Richtlinie „WEEE“ 2002/96/EG

Das Symbol "  auf einem Produkt bedeutet, dass es nicht wie Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss vielmehr an eine Recyclingstätte für Elektro- und Elektronik-Altgeräte verbracht werden. Indem Sie das Produkt auf diese Weise entsorgen, leisten Sie einen Beitrag zur Verringerung der Gefahren für Umwelt und Gesundheit, die durch eine unkontrollierte Deponierung des Produkts hervorgerufen werden können. Zu näheren Informationen zum Recycling dieses Produkts, fragen Sie Ihre Handelsabteilung oder Ihren Fachhändler, den Kundendienst oder das Entsorgungsunternehmen für die jeweiligen Abfälle.

- die Richtlinie „Abfälle“ 2006/12/EWG

Die Gestaltung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Beachten Sie die Recyclingbedingungen.

- die Richtlinie „Verpackungen und Verpackungsabfälle“ 94/62/EU

Die Gestaltung der Verpackung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Achten Sie auf die Entsorgung der verschiedenen Verpackungsteile an den geeigneten Recyclingstellen.

- die europäischen Normen:

EN 454- Planetenrührwerke. Sicherheits- und Hygienevorschriften.
EN 60204-1-2006 Elektrische Ausrüstung von Maschinen.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitätszeichen,
- die entsprechende EU-Konformitätserklärung, die dem Garantieschein beigelegt ist,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienerpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Testcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 gemessene Schalldruckpegel beträgt <70 dBA.

Schutzart gemäß EU-Norm 60529-2000:

- elektrische Steuerungen IP55
- gesamte Maschine IP23

Elektromagnetische Verträglichkeit gemäß folgender Normen:

- EN 55014-1: Störaussendung -
- EN 55014-2: Störfestigkeit -

Integrierte Sicherheitsvorrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Der Bediener ist zuvor mit der Verwendung der Maschine vertraut zu machen und muss über eventuelle Restrisiken aufgeklärt werden.

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die den folgenden Bestimmungen und Normen entsprechen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- EN-Norm 601- : Formgegossene Aluminiumlegierungen mit Lebensmittelkontakt.
- Norm EN 1672-2- : Hygieneanforderungen

Die Oberflächen der Zonen, die in Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind, sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Lebensmittelhygiene zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Bedienungsanleitung benutzen.