

Übersicht

Vorwort	1	Reinigung, Hygiene	5
Einleitung	1	Betriebsstörungen	5
Aufstellung	1	Wartung	6
Anwendung und Sicherheit	3	Normkonformität	8

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 Unge-
wissheiten 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 Kleingerät für einen gewerblichen Gebrauch zum Kneten, Mischen und Schlagen aller Lebensmittel in Bäckereien, Konditoreien oder in der Küche. Die Ausführung A (mit Aufstecknabe) für den Küchenbetrieb ermöglicht den Antrieb von Zubehörgeräten.



1.1a

- A** Kessel aus Edelstahl, Fassungsvermögen 9,9 Liter
- B** Abnehmbarer Sicherheitskranz
- C** Planetengetriebe
- D** Aufstecknabe Typ H12
- E** Kopf
- F** Deckel

G Bedienfeld

H Gestell

I Kesselhalter

J Füße

K Hebel für die Geschwindigkeitswahl



1.1b

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

- A** Spiralhaken für Knetarbeiten
- B** Flachrührer zum Verrühren
- C** Besen für Emulsionen.

• **Erhältliche Zusatzausrüstungen:**

- Zubehörgeräte: Gemüseschneider, Fleischwolf, usw.



(siehe § 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.

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (RICHTWERTE)



- Bruttogewicht mit Verpackung: 58 Kg
- Nettogewicht mit Ausstattung: 37 Kg

- Abmessungen der Verpackung: 700 x 540 x 920 mm
- Abmessungen über alles: 601 x 454 x 740 mm

2.2 STANDORT

- Das Rührwerk muss auf einem absolut stabilen, nicht schwingenden Untergrund (Möbel, Tisch, etc.) mit einer Höhe von 400 bis 700 mm stehen.

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.

- Das Planetenrührwerk wird mit Drehstrom versorgt.



! Die Erdung über einen gelb-grünen Leiter ist Pflicht.

1) Drehstrommotor

- Stellen Sie eine zugängliche genormte 3-polige + Erde Wandschekdose mit einem Nennstrom von 20 A gemäß IEC60309 und einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel zur Verfügung.
- Die Drehrichtung überprüfen:  2.3a
- des Planetengetriebes, gegen den Uhrzeigersinn  (siehe Pfeile auf dem Kopf), 
- des Werkzeugs, im Uhrzeigersinn.
- Falls die Drehrichtung falsch ist, 2 Phasendrähte in der Steckdose vertauschen.
- Der Anschluß wurde zunächst mit einer höheren Spannung vorgenommen  (für 400V). Um eine niedrigere Versorgungsspannung zu benutzen  (230 V), wie folgt vorgehen:
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.

- Das hintere Blech abbauen.
- Den Draht der eingebauten Platine vom Kabelschuh des Klemmanschlusses mit Markierung für die höhere Spannung (400V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung (230V) umklemmen.
- Die Stege der Anschlußleiste des Motors vertauschen.



- Die Drehrichtung überprüfen und das Blech wieder einsetzen.

KEINE ERDUNG = KEIN SCHUTZ = GEFAHR VON STROMSCHLÄGEN



Hinweis: Die Erdungswerte werden entsprechend dem Differenzstrom bestimmt. Die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen kann zum Verfall der Garantie führen.



! Durch Erdungsfehler entstandene Schäden werden nicht von der Garantie gedeckt.



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 Rührwerkes ist nur möglich, wenn sich die Kesselhalterung in Arbeitsposition befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Ein vollständiges Anhalten des Gerätes, das unabhängig von der Arbeitsgeschwindigkeit in weniger als 3 Sekunden erfolgt.
- Ein Fehlerstromsystem mit der Notwendigkeit zum Druck einer der Tasten B, F oder G vor dem Neustart.
- Einen Schutz vor Erhitzen des Motors durch einen Wärmefühler.
- Die Beachtung dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich Benutzung, Reinigung und Wartung der Maschine.

Bedienfeld:

- A AUS-Taste  3.1 a
- B Kleine Geschwindigkeit
- C Verringern der Zeit der Zeitschaltuhr
- D Anzeige der Zeitschaltuhr
- E Erhöhen der Zeit der Zeitschaltuhr
- F Hohe Geschwindigkeit
- G EIN-Taste Tippbetrieb 



Das Gerät nicht ohne Kessel benutzen.

• Die normale Inbetriebnahme des Rührwerkes wird erst ermöglicht, wenn Kesselhalterung und Sicherheitskranz sich in Arbeitsstellung befinden die Schlüssel ist auf der Halterung positioniert.



Den Sicherheitskranz immer am Griff betätigen.

a) Inbetriebnahme:

- Die Taste **B** oder **F** drücken, um auf kleiner oder hoher Geschwindigkeit zu starten.

c) Zeitschaltuhrbetrieb:

- Die Tasten **C** oder **E** benutzen, **D** zeigt die gewählte Zeit an, dann auf **B** oder **F** drücken.



Hinweis:

- Zum Ändern der Zeit während des Rückzählens, Taste **A** drücken, die Änderung über Tasten **C** oder **E** ausführen, Zyklus über Druck auf Taste **B** oder **F** 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 **B** oder **F**.
- 3- Stop durch Druck auf Taste **A**.



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

3.2 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

• Den Sicherheitskranz am Griff hochschwenken, die Kesselhalterung senkt sich automatisch ab.  3.2a

- Ein Werkzeug ins Innere des Kessels legen.
- Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn () drehen.



3.2d



§5.3

• Den Sicherheitskranz am Griff absenken, die Kesselhalterung verriegelt sich automatisch.  3.2a



Hinweis: Falls der Kessel nicht richtig sitzt, kann der Sicherheitskranz sich nicht vollständig schließen. Keine Gewalt anwenden, sondern den Kessel richtig auf den beiden Stiften einsetzen.

3.3 EIN- UND AUSBAU DES SICHERHEITSKRANZES

• Zum Abbau des Sicherheitskranzes wie folgt vorgehen:

- 1) Den Sicherheitskranz an seinem Griff bis in die obere Endstellung **bringen**.



3.2a

- 2) Die beiden seitlichen Griffe nach hinten drehen, **so dass die beiden Stangen des Kranzes mit den Aussparungen der Griffe übereinstimmen**.



3.3a

- 3) Den Kranz horizontal ziehen, um ihn abzunehmen.  3.3b

• Wiedereinbau des Kranzes:

- 1) Sicherstellen, dass die Aussparungen der Löcher gut in Bezug auf das Loch der Achse zentriert sind.  3.3a

- 2) Gleichzeitig die beiden Stangen des Kranzes in die Griffe einführen.  3.3c

- 3) Die beiden Griffe nach vorn drehen, um den Kranz zu blockieren.  3.3d

- 4) Den Kranz an seinem Griff herunterlassen.  3.2a

3.4 WECHSEL UND WAHL DER GESCHWINDIGKEIT

- Der Geschwindigkeitsregler mit Riemen ermöglicht dem Benutzer, die gewünschte Geschwindigkeit stufenlos einzustellen, um alle anfallenden Arbeiten unter optimalen Bedingungen hinsichtlich Leistung und Qualität auszuführen.
- Zum Wechsel der Geschwindigkeit wie folgt vorgehen:
 - Auf die Taste 1. oder 2. Geschwindigkeitsstufe drücken.
 - Den Hebel zu sich ziehen, um die Geschwindigkeit zu verringern, von sich wegschieben, um sie zu erhöhen.

3.4

! Den Hebel zur Geschwindigkeitswahl nie bei stehender Maschine verstellen.

- **Immer auf niedriger Geschwindigkeit starten, um Spritzer oder den Auswurf von Mehl zu vermeiden.** Anschließend schrittweise die Geschwindigkeit erhöhen, wobei berücksichtigt werden sollte, dass sich die Arbeitskraft (Drehmoment) bei Verringerung der Geschwindigkeit erhöht.



Hinweis:

Der Griff bleibt durch sein Selbsthaltesystem in jeder Position auf der gewählten Geschwindigkeit stehen.

- Bei Durchdrehen des Antriebsriemens, die Geschwindigkeit verringern.
- Am Arbeitsende, den Hebel auf die kleine Geschwindigkeit zurückbringen, die AUS-Taste drücken und den Kessel absenken.

• Arbeitsgeschwindigkeiten der Werkzeuge 3.4

V Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/min)

P Niedrige Geschwindigkeit

G Hohe Geschwindigkeit

Empfohlener Arbeitsbereich

3.5 MAXIMALE LEISTUNGEN

- Die Arbeitsleistung des Rührgeräts ist abhängig von:
 - dem verwendeten Werkzeug,
 - der Art, Menge und Dichte 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 Rührwerkes und können zur Überhitzung des Motors und seinem plötzlichen Abschalten führen (siehe § 5.1).**

• Empfohlene Höchstmengen

Nahrungsmittel	Bezugseinheit	Höchstmenge	Werkzeuge
Einweichen (Wassergeh. 50%)	kg Mehl	3,5	
Pizza (Wassergeh. 40%)	kg Teig	3	
Mürbeteig		3	
Zuckerteig		3	
Croissantteig	kg Mehl	3	
Briocheiteig		3	
Brandteig	Liter Wasser	3	
Fleisch	kg	5	
Püree	kg Kartoffeln	5	
Zuckerwerk	kg Zucker	3	
Eiweiße	Anzahl Eier	16	
Genueser Biskuit		15	
Biskuit		15	
Baiser	kg Zucker	0,75	

3.6 AUFSTECKNABE

- Das Rührwerk ist mit einer Aufstecknabe mit Geschwindigkeitsregelung vom Typ H12 zum Antrieb der folgenden Zubehörgeräte ausgestattet.

3.6 a

- **H 70 H:** Fleischwölfe Ø 70, ENTERPRISE oder UNGER-System. Geliefert mit Trichter, Stößel, Messern und Platten.
- **CX 21D:** Gemüseschneider mit Sicherheitskupplung, ausgestattet mit Scheiben u.a. zum Reiben, in Scheiben, Streifen und Stücke schneiden.
- **P 200 H:** Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen, usw. Geliefert mit drei verschiedenen Lochgittern.

! Lesen Sie für jedes Zubehörgerät die zugehörige Bedienungsanleitung.

- Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:

3.6 b

- Das passenden Zubehörgerät aussuchen.



! Vor dem An- oder Abbau eines Zubehörgeräts muss die Maschine abgeschaltet werden.

- Den Deckel **H** hochschwenken.
- Den Zapfen **C** des Zubehörgerätes **B** in die Nabe **A** des Rührwerks einstecken.
- Unter Drehen von **B** den Vierkant **D** in die Antriebswelle der Nabe **A** einsetzen.
- Den Stift **E** vor der Bohrung **I** platzieren 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.

3.6 a

- Arbeitsgeschwindigkeiten der Zubehörgeräte:

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.

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

- Kessel und Werkzeug abnehmen.
- Das Kessellinnere 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 unter

Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

- Die Werkzeuge nicht im Geschirrspüler reinigen, um ein Anlaufen der Aluminiumteile zu vermeiden.



Hinweis: Nur aluminium- und kunststoffverträgliche (Polykarbonat) Reinigungsmittel verwenden.

- Die Maschine nicht unter einem Wasserstrahl reinigen.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker ziehen.
- Den Sicherheitskranz abbauen (siehe § 3.3).
- Den Kessel, das Werkzeug und den Sicherheitskranz 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.
- Die Werkzeuge nicht im Geschirrspüler reinigen, um ein Anlaufen der Aluminiumteile zu vermeiden.
- Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle, die Kesselhalterung, insbesondere die Auflageflächen der Griffe des Kessels und eventuell das Gehäuse des Rührwerks mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel

abwischen, anschließend abspülen.

- Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt sind.

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

- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden, die die Oberflächen verkratzen können.
- Für die Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte, beachten Sie deren Bedienungsanleitung.
- Die Maschine nicht unter einem Wasserstrahl reinigen.

Regelmäßig: (mindestens einmal monatlich)

- Die Führungen der Hebe- und Senkvorrichtung sowie die Achsen des Sicherheitskranzes säubern und leicht mit 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 Ge-

schwindigkeitsstufe 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 RÜHRWERK LÄUFT NICHT AN

- Überprüfen Sie, ob:
 - das Rührwerk richtig angeschlossen ist,
 - die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
 - der Sicherheitskranz tatsächlich gesenkt ist und die Kesselhalterung sich in Arbeitsstellung befindet.
 - die Schüssel ist auf der Halterung positioniert ,

- Falls das Rührwerk während eines Arbeitsganges abschaltet:

- Der Wärmefühler des Motors hat ausgelöst. Vor erneutem Start einige Minuten warten.
- Die Geschwindigkeit oder Masse verringern (siehe  § 3.4 und 3.5).

5.2 STÖRGERÄUSCHE

• Metallisches Geräusch

- ein verformtes Werkzeug, das schleift oder falsch dreht (siehe  § 2.3).
- beschädigter oder falsch montierter Kessel (siehe  § 3.2).
- mangelhafte Schmierung des Planetengetriebes (siehe  § 6.1 zum Ausbau).

• Schrilles Geräusch

- Durchdrehen des Antriebsriemens, das dessen vorzeitige Abnutzung zur Folge hat.
- Defekter Antriebsriemen (siehe  § 6.2 zum seinem Wechsel oder Nachspannen).

• Brummende Motorgeräusche

- Motor läuft auf zwei Phasen. Seinen Anschluss und den Stromkreislauf prüfen.

• Zu geringe Leistung

- Riemenscheiben auf richtigen Lauf und Antriebsriemen auf einwandfreien Zustand überprüfen (siehe  § 6.2).
- Motor läuft auf zwei Phasen (siehe  § 6.6).
- Falsche Versorgungsspannung und Überhitzung des Motors.
- Zu hohe Arbeitsgeschwindigkeit: Geschwindigkeit verringern.
- Zu große Füllung: Menge verringern.



! Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER

WERKZEUGHALTERWELLE

- Im allgemeinen auf eine unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung der Bohrung 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,
- mit einem Gummihammer leicht auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Bajonettstift entfernt wurde,
- das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.



! Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

5.4 HEBE- UND SENKVORRICHTUNG

- Wenn sie schwerläufig wird:
- Prüfen, ob die beiden Führungen, die die Kesselhalterung stützen, keine Stöße erlitten haben. Gegebenenfalls überschleifen.

- Die beiden Führungen leicht mit Vaseline einfetten.
- Eventuell den Deckel abbauen und die beiden oberen Teile der Führungen und der Gelenkwellen leicht ölen.

5.5 HEBEL ZUR WAHL DER GESCHWINDIGKEIT

- Wenn der Hebel für die Wahl der Geschwindigkeit schwerfällig wird:

- die Achse der verstellbaren Riemenscheiben leicht ölen und den Antriebszapfen des Schubglieds schmieren.

- Wenn der Hebel nicht mehr selbsttätig die Position hält, siehe Abs. 6.3 Geschwindigkeitswahl.



! Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Wartung



ACHTUNG!!

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

6.1 ANTRIEB

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr:
- falls nötig die Ritzel des Planetengetriebes mit einem stark haftenden Schmiermittel einzufetten (wir beraten Sie gern, siehe § 6.4),
- das Geräteinnere mit einem Staubsauger von Riemenabrieb und Mehl zu befreien.
- Zugang zu den elektrischen Bauteilen:
- Den Netzstecker der Maschine herausziehen.



! Restspannung an den Kondensatoranschlüssen

- Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen. Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlussklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z.B. Schraubenzieher) zu entladen.

6.2 WECHSEL DES ANTRIEBRIEMENS

- Das Rührgerät bei hoher Geschwindigkeit ausschalten (Stellung 8) und den Netzstecker ziehen.
- Die Schraube des Deckels abbauen und ihn lösen, um ihn vom Kopfteil zu trennen.
- Den Hebel auf die kleinste Geschwindigkeit stellen (Stellung 1).
- Dann den Hebel auf die höchste Geschwindigkeit stellen (Stellung 8).
- Den Riemen von der aufnehmenden Scheibe nehmen.
- Den Antriebsriemen von der Seite fassen und zu sich hin ziehen, bis er sich von der verstellbaren, angetriebenen Riemenscheibe löst.

Einsetzen des neuen Riemens:  **6.1**

- Den Riemen auf die angetriebene Riemenscheibe legen.
- Kräftig ziehen, um ihn möglichst weit einzuführen.
- Den Riemen auf die aufnehmende Riemenscheibe legen.
- Letztere von Hand drehen, um die Position des Riemens auszugleichen.

6.3 AUSBAU DES PLANETENGETRIEBES

- Wie folgt vorgehen:
- Den Deckel über die hintere Schraube abbauen, dabei leicht anheben und nach vorne schieben, um Zugriff zum Antrieb zu bekommen und den Kabelbaum abklemmen.
- Den Hebel auf die kleinste Geschwindigkeit stellen (Stellung 1).
- Dann den Hebel auf die höchste Geschwindigkeit stellen (Stellung 8).
- Den Riemen von der aufnehmenden Scheibe nehmen.
- Den Antriebsriemen von der Seite fassen und zu sich hin ziehen, bis er sich von der verstellbaren, angetriebenen Riemenscheibe löst.
- Die Mutter der aufnehmenden Scheibe lösen (19-er Sechskantschlüssel).
- Die aufnehmende Riemenscheibe herausnehmen.

- Mit einem Plastikhammer auf das Wellenende schlagen, damit Welle und Planetengetriebe zusammen abgesenkt werden.



Das Planetengetriebe von unten abstützen, um ein Hinfallen zu vermeiden.

- Das Rührwerk reinigen und Ritzel sowie Kranz mit speziellem Lebensmittelfett schmieren (wir beraten Sie gern).
- Das Planetengetriebe wieder einbauen, die Schraube der aufnehmenden Scheibe wieder festziehen und den Riemen wieder einsetzen (siehe § )
- Das Rührwerk einen Moment lang bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen, um das Fett zu verteilen, dann Geschwindigkeit erhöhen.

6.4 EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEITEN

Bei Umschalten von einer hohen auf eine niedrige Geschwindigkeit im Normalbetrieb, führt der Hebel eine leichte Rückwärtsbewegung aus, bevor er sich in seiner neuen Stellung feststellt.

• Wenn er sich nicht selbsttätig stabilisiert, ist folgende Einstellung vorzunehmen:

- Das Rührgerät in geringer Geschwindigkeit (1) laufen lassen, dann anhalten.
- Den Hebel zur Geschwindigkeitseinstellung abschrauben.
- Die Schutzkappe abnehmen, um Zugang zum Getriebe zu erhalten und den Hebel wieder anschrauben.

- Die Gegenmutter der Driftschuttschraube **A** lösen.  6.3
- Das Rührgerät wieder anlaufen lassen und die Driftschuttschraube soweit losschrauben, bis der Hebel sich bei allen Geschwindigkeiten selbsttätig feststellt.
- Die Gegenmutter wieder festziehen.
- Die Rührgeräte werden von Werk aus für eine Geschwindigkeit von etwa 38 bis 180 U/min eingestellt (Geschwindigkeit des Planetengetriebes).

6.5 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

• Die einwandfreie Funktion der Sicherheitseinrichtung muss vor jedem Einsatz überprüft werden. Der Motor muss beim Öffnen des Sicherheitskranzes bei 30mm auf der Vorderseite zwischen Kessel und Kranz und beim Absenken der Halterung in weniger als 4 Sekunden abschalten.

- Falls diese Funktion nicht gegeben ist:
- darf das Gerät nicht benutzt werden,
- es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.



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

6.6 ELEKTRISCHE BAUTEILE



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

6.7 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

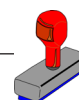
Wir empfehlen Ihnen, sich vorrangig an den Verkäufer des Geräts zu wenden.



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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Stempel Verkäufer



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.