

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	6
Aufstellung	1	Wartung	7
Anwendung und Sicherheit	3	Norm-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

• Dieses Planetenrührwerk ist ein Gerät zum Kneten, Mischen und Schlagen aller Lebensmittel speziell für den professionellen Einsatz für Bäcker und Konditoren.



- A Kessel aus Edelstahl, Fassungsvermögen 40 Liter
- B Drehender, abnehmbarer Sicherheitskranz und mit zusätzlichem Kunststoff-Schutzschirm
- C Kopf
- D Bedienfeld
- E Hebe- und Senkvorrichtung
- F Hebel zum Heben und Senken
- G Planetengetriebe
- H Ständer
- I Kesselhalterung
- J Sockel
- K Stoßdämpfende Füße

• Drei Werkzeuge sind in der Standardausrüstung verfügbar:



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

• Auf Wunsch sind folgende Zusatzausrüstungen verfügbar:

- 20 l-Kesselverkleinerung mit 3 drei Werkzeugen
- Teigschaber für den 40 l-Kessel, Nicht bei Edelstahl.
- Kesselwagen

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) 2.1

Bruttogewicht mit Verpackung : 210 kg

Nettogewicht mit Ausrüstung : 200 kg

Abmessungen der Verpackung : 730 x 915 x 1665 mm

Abmessungen über alles : 810 x 655 x 1380 mm

2.2 BODENAUFSTELLUNG 2.2

- Zur Verkeilung oder Waagerechteinstellung des Rührgerätes (maximal 10 mm Verstellweg):
 - Die Befestigungsschraube der Füße lösen (Rohrschlüssel 13 mm).
 - Den Fuß ausrichten und in der richtigen Position feststellen.
 - Das mit dem Flachrührer ausgerüstete Rührgerät bei hoher Geschwindigkeit laufen lassen, um die Standfestigkeit zu überprüfen.
- Zur Bodenbefestigung:
 - Die Befestigungslöcher der Füße bohren (Schrauben max. 8 mm Durchmesser, Länge min. 30 mm und Dübel nicht geliefert).

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 Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz schalterkonformität CEI60947-2 ausreichender Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte H, 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.



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

- Technische Daten des Motors:  2.3a

- B** Anzahl der Phasen (einphasig)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Motordrehzahl (U/min)
- F** Nennleistung (Kilowatt)
- G** Nennstromstärke (Ampere)
- H** Größe der Schalter (Ampere)
- I** Stromverbrauch als Anhaltswert (Kilowatt/ Stunde)

- **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 über den grün/gelben Draht 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.

- Eine dreipolige 20 A konformität CEI60309-1, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker zum Anbau an das Netzkabel vorsehen Für den Bediener sichtbar und erreichbar.



Die Erdung über den grün/gelben Draht ist Pflicht.

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.

Anwendung und Sicherheit

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



ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das unbeabsichtigte Heben oder Senken des Kessels birgt eine Quetschgefahr für die Finger.

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

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

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

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



3.1 BETRIEB UND 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**  **3.1**

A : Zeit verringern

B : Zeit verlängern

C : AUS-Taste

D : Drucktaste „EIN“ mit voreingestellter Geschwindigkeit

E : Anzeige Zeitschalter

F : Geschwindigkeit erhöhen

G : Geschwindigkeit verringern

H : Anzeige Geschwindigkeit

I : Drucktaste „AUS“

• 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) Geschwindigkeitsregelung und voreingestellte Geschwindigkeiten

- Die Geschwindigkeitsstufen I, II und III (Tasten D) sind werksmäßig voreingestellt. Die Geschwindigkeit kann jederzeit durch Druck auf die Tasten F und G verändert werden. Ebenso ist jederzeit eine Rückkehr zu einer programmierten Geschwindigkeit durch Druck auf die Taste D möglich.

• **Programmierung der D-Tasten**

- Spannung der Maschine einschalten.
- Maschine je nach zu programmierender Geschwindigkeit durch Druck auf die Tasten I, II oder III einschalten.
- Geschwindigkeit über die Tasten + und – einstellen
- Taste  der Zeitschaltuhr gedrückt halten, bis die Geschwindigkeitsanzeige erlischt.
- Den Vorgang für alle Geschwindigkeiten (I, II, III) wiederholen.
- Das Ausschalten der Maschine führt zum Löschen der Programmierung.




Das Gerät nicht ohne Kessel benutzen.


3.2 EINSATZ DES KESSELS UND DER WERKZEUGE




- Wie folgt vorgehen:
- Die Kesselhalterung nach unten senken, indem der Hebel nach hinten betätigt wird.
- Ein Werkzeug in den Kessel legen.


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

- Den Kessel mit dem Anlegewinkel gegen das Rührgerät über die Halterung halten.

- Den Kessel in senkrechter Richtung absenken, so daß die beiden Stifte der Halterung in die Bohrungen der Haltegriffe fassen.  **3.2a**

- Den Kessel durch eine Vierteldrehung der beiden seitlichen Hebel der Halterung feststellen.  **3.2b**

- Das Werkzeug auf der Antriebswelle anbringen, und es durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn  verriegeln.   **§5.3**

- Den Sicherheitskranz schließen.
- Die Kesselhalterung in die Arbeitsstellung fahren.
- Die EIN-Taste drücken.  **3.2c**

• Mit dem Kesselwagen:

- Kessel auf dem Kesselwagen auffüllen und ihn mit dem Anlegewinkel gegen das Rührgerät über die Halterung fahren.
- Den Kessel und das Werkzeug gemäß den vorstehenden Anweisungen in Arbeitsstellung fahren.

• Damit die Zuführrinne bestmöglich zum Einsatz kommt, ist sie auf den zweiten unteren Strang der Schutzabdeckung zu setzen.



3.2d

Hinweis: Beim Senken der Kesselhalterung nicht vergessen, die seitlichen Sicherheitshebel zu lösen. Dabei wird beim Absenken der Kessel automatisch auf dem Kesselwagen zentriert.



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


3.3 WECHSEL UND WAHL DER GESCHWINDIGKEIT

• Es sollte immer bei niedriger Geschwindigkeit 1 gestartet werden, um Spritzer oder den Auswurf von Mehl zu vermeiden. Anschließend die Geschwindigkeit an die auszuführende Arbeit anpassen.

- Bei der Arbeit die Geschwindigkeit schrittweise ändern (Absatz 3.1).

• Arbeitsgeschwindigkeit des Planetengetriebes und der Werkzeuge:  **3.3**

 Empfohlener Arbeitsbereich




 Möglicher Arbeitsbereich bei Verringerung der Menge (Ab 3.4).

3.4 MAXIMALE LEISTUNGEN

- Die Arbeitsleistung des Rührgerätes ist abhängig von:
 - dem verwendeten Werkzeug,
 - der Art, der Menge und der Festigkeit der zu bearbeitenden Masse,
 - der optimalen Geschwindigkeit für die Ausführung einer qualitativ hochwertigen Arbeit.
- Zu große Verarbeitungsmengen können die Qualität des Produktes beeinträchtigen sowie die Lebensdauer der mechanischen Teile des Rührgerätes verkürzen ; es kann ebenfalls zu einem Überhitzen des Motors und damit zu seinem plötzlichen Abschalten führen (siehe Absatz 5.1).




Hinweis: Einige Mehlhersteller empfehlen zum Beenden der Knetarbeiten, die Geschwindigkeit einen Augenblick lang zu erhöhen. Zum Befolgen dieser Empfehlungen unbedingt die in der nebenstehenden Tabelle angegebene Mehlmenge um 30 bis 50 % verringern.

• Empfohlene Höchstmengen



Produkte	Bezugseinheiten	Kessel (l) 20/40	Werkzeuge
Einweichen (Wassergeh. 60%)	kg Mehl	5/10	
Pizza (Wassergeh. 40%)	kg Teig	4/8	
Mürbeteig		5/10	
Zuckerteig		4/9	
Croissant-Teig	kg Mehl	5/9	
Brioche-Teig		5/10	
Brandteig	Liter Wasser	4/8	
Fleisch	kg	10/20	
Püree	kg Kartoffeln	10/20	
Zuckerwerk	kg Zucker	6/12	
Eiweiß		32/70	
Genueser Teig	Stück Eier	30/60	
Biskuit		30/60	
Baiser	kg Zucker	1,5/3	
Puddingcreme	kg Pulver	3/6	

3.5 EIN- UND AUSBAU DES SICHERHEITSKRANZES

Um die Reinigung zu erleichtern, ist der drehende Sicherheitskranz abnehmbar und die Kunststoffscheibe, die umfasst.

- Zum Ausbau:
 - Das Gerät anhalten, die Kesselhalterung absenken, das Werkzeug und den Kessel abnehmen.
 - Den verriegelten Sicherheitskranz im Uhrzeigersinn  bis zum Anschlag drehen (1 volle Umdrehung).  **3.5a**
 - Der Sicherheitskranz hakt sich nach unten aus und löst sich von selbst.  **3.5b**
 - Der Kunststoff-Schutzschirm ist durch Abziehen vom Draht-Schutzschirm entfernbar. (bei Benutzung ohne Mehl)

• Zum Wiedereinbau:

- Den auf dem Rührwerk befindlichen Pfeil **A** und den in den Sicherheitskranz eingravierten Buchstaben **B** möglichst waagrecht übereinstimmen lassen, was es gestattet die Haken in die entsprechenden Vertiefungen des Sicherheitskranzes zu stecken.  **3.5b**
- Ihn unter Drücken nach oben gegen den Uhrzeigersinn  (1 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.



Achten Sie darauf, den Sicherheitskranz genau senkrecht abzusenken, um nicht die Lackierung des Planetengetriebes zu beschädigen.

DAS RÜHRWERK KANN NICHT STARTEN, WENN DER SICHERHEITSKRANZ ABGENOMMEN IST.


3.6 AUFSTECKNABE FÜR ZUBEHÖRGERÄTE

- Das Rührgerät mit Aufstecknabe ist mit einer Antriebsnabe vom Typ H12 versehen. Nachfolgende als Zusatzausrüstung lieferbare Aufsteckgeräte können verwendet werden:
- **H 70H und HV 82H** ; Fleischwolf Durchmesser 70 und 82mm, System ENTERPRISE oder UNGER. Geliefert mit Trichter, Messern und Platten.  3.6a
- **CX 21 H** ; Gemüseschneider, ausgestattet mit Scheiben zum Schneiden bis 8 mm Dicke, fein schneiden, Raspeln, Reiben...
- **P 200 H** ; Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen.... Geliefert mit drei verschiedenen Lochgittern.

• Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:



- Das Zubehörgerät entsprechend der auszuführenden Arbeit ausrüsten.

- Das Rührgerät bei niedriger Geschwindigkeit anhalten.
- Den Deckel **H** hochschwenken.
- Den Zapfen **C** des Zubehörgerätes **B** in die Nabe des Rührgerätes **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 dem Zubehörgerät angemessene Geschwindigkeit wählen.



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

• 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 abnehmen.
- Mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung von fetthaltigen Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels den Kessel, das Werkzeug und den Sicherheitskranz 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.



Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden, die Aluminium anlaufen lassen.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker ziehen.
- Den Kessel, das Werkzeug und den Sicherheitskranz abbauen.
- Mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittels den Kessel die Werkzeuge und den Sicherheitskranz waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Lediglich der Kessel kann in der Spülmaschine gespült werden.
- Der Vollschutz ist nicht spülmaschinenfest.
- Halterung des Planetengetriebes, das Innere der Werkzeughalterwelle, die Kesselhalterung und besonders die Auflageflächen der Griffe des Kessels sowie ggf. das Gehäuse des Rührgerätes mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen und anschließend abspülen.

- Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt sind.

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

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



Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt werden.

- Regelmäßige Reinigung (mindestens einmal pro Monat):
- Die Lüftungsschlitze, die sich auf der Rückseite des Gerätes befinden, von Staub reinigen (Ursache für ein Überhitzen des Gerätes).
- Die Führungsrohre zum Hochfahren und Absenken abwischen und leicht 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,
- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,

- Bis zum vollständigen Mischen von Wasser und Mehl immer mit langsamer Geschwindigkeit starten.

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




Der mit der Maschine gelieferte Kunststoff-Schutzschirm muss unbedingt benutzt werden.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT LÄUFT NICHT AN

- Überprüfen ob:
 - das Rührgerät richtig angeschlossen ist,
 - die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
 - Die Schüssel ist auf der Halterung positioniert
 - der Kessel und der Sicherheitskranz in der Arbeitsstellung sind.
 - Die Zeitschaltuhr steht auf "Null".
- Falls das Rührgerät während des Arbeitsganges plötzlich abschaltet:
- Eines der Thermorelais hat ausgelöst. Es wird automatisch zurückgestellt. Einige Augenblicke warten, dann erneut die EIN-Taste drücken, um zu starten.
- Geschwindigkeit reduzieren oder Masse im Kessel verringern (siehe Absatz 3.3 und 3.4).
- Wenn das Problem weiterhin besteht, die Sauberkeit der Lüftungsschlitze kontrollieren, insbesondere des Gehäuses des Frequenzumrichters (siehe § 6.1).

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANORMALER BETRIEB

- **Ein 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 6.4 für Ausbau).
- **Ein schrilles Geräusch**
 - Durchdrehen des Antriebsriemens, das dessen vorzeitige Abnutzung zur Folge hat.
 - Defekter Antriebsriemen (siehe Absatz 6.2 für Austausch).
- **Zu geringe Leistung**  **6.6**
 - Unzureichende Riemenspannung (s. Absatz 6.2).
 - Motor läuft auf zwei Phasen
 - Falsche Versorgungsspannung und Überhitzung des Motors
 - Zu hohe Arbeitsgeschwindigkeit: Geschwindigkeit verringern.
 - Zu große Füllung: Menge verringern.



Falls sich die Störung nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte an den Wartungsdienst Ihres Fachhändlers.

- **Das leise Geräusch des Ventilators bei eingeschalteter Maschine sollte Sie nicht beunruhigen, es handelt sich hierbei um eine normale Betriebseigenschaft.**

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

- Im allgemeinen durch unzureichendes Reinigen oder eine durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeuges.
- Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, nicht weiterarbeiten, sondern ölen oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen und einen Moment warten, bis das Mittel wirkt.
- Allmählich und vorsichtig bewegen:
 - Durch eine Hin- und Herbewegen.
- Mit einem kleinen Holzhammer auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Stift des Bajonetts entfernt wurde.
- Das verformte Teil gegebenenfalls ausbuchen.



Falls sich die Störung nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte an den Wartungsdienst Ihres Fachhändlers.



ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff den Netzstecker der Maschine ziehen.

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

6.1 GETRIEBE

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr:
 - falls nötig die Zahnräder des Planetengetriebes mit einem speziellen Speisefett für Planetengetriebe zu schmieren (bitte wenden Sie sich an uns).
 - Den Zustand der Zähne überprüfen.
 - Benötigte Fettmenge: ca. 30 cm³ zum Verteilen auf den Zähnen.
 - Das Geräteinnere mit einem Staubsauger von Riemenabrieb und Mehl befreien.
 - Den Zustand der elektrischen Anschlüsse überprüfen.

Hinweis:

Bei einem Fettwechsel:

- Die Zahnräder entfetten und reinigen.

6.2 WECHSEL UND SPANNEN DES ANTRIEBRIEMENS 6.2

- Die Schutzblenden abnehmen (obere und hintere Blende).
- Die 4 Befestigungsschrauben **A** der Motorplatte lösen (6-er Sechskantstiftschlüssel).
- Die beiden Kontermuttern der Spannschrauben **B** lösen (13-er Sechskantschlüssel).
- Den Riemen falls nötig auswechseln.
- Einen neuen Riemen aufziehen und überprüfen, ob seine Zähne mit denen der Riemenscheibe übereinstimmen.
- Die beiden Spannschrauben **B** zum Erzielen der Ausgangsspannung des Riemens gleichzeitig anziehen.
- Den Achsabstand zwischen den beiden Riemenscheiben messen.
- Den Riemen durch gleichzeitiges Anziehen der beiden Schrauben **B** spannen, um eine Vergrößerung des Achsabstandes um 2 mm zu erzielen.
- Die beiden Kontermuttern der Schrauben **B** und die vier Befestigungsschrauben **A** der Motorplatte festziehen.
- Durch Zusammendrücken der 2 Riemenstränge zwischen Daumen und Zeigefinger auf richtige Spannung prüfen (ca. 5 mm Durchbiegung von der Mitte jedes Stranges).

Hinweis: Eine ausreichende Riemenspannung ist zur richtigen Kraftübertragung unbedingt erforderlich.

- *Unzureichende Spannung -> Riemenverschleiß*
- *Zu hohe Spannung -> Beschädigung des Riemens oder der Lager des Motors.*

6.3 AUSBAU DES PLANETENGETRIEBES 6.3

- Den Flachrührer auf der Welle anbringen.
- Die sich am Fuße des Planetengetriebes befindliche Schraube **A** (Schlüssel 19 mm) um einige Umdrehungen lösen, dabei den Flachrührer festhalten, um jegliche Drehung zu vermeiden.
- Die beiden Schrauben **B**, die zur Mitnahme des Planetengetriebes auf der Achse dienen, lösen.
- Wenn das Planetengetriebe sich nicht senkt, mit einem kleinen Holzhammer von verschiedenen Seiten aus auf den Flachrührer klopfen.
- Den Flachrührer abmontieren.
- Die Halterung des Planetengetriebes reinigen und mit Hilfe eines Pinsels die beiden Zahnräder und den Triebkranz mit einem speziellen Fett einpinseln (siehe Absatz 6.1).
- Das Planetengetriebe wieder einbauen.
- Die Schraube **A** und die Kontermuttern **B** gegenüber der Antriebswelle festziehen.
- Das Rührgerät einen Moment lang bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen, um das Fett zu verteilen, dann die Geschwindigkeit erhöhen.

6.4 FESTSTELLEN DER KESSELHALTERUNG 6.4

- Wenn sich die Kesselhalterung während des Betriebes zu stark bewegt, die Feststellkeile des Ständers nachstellen:
 - Die Kesselhalterung senken.
 - Positionierung der beiden Keile merken und die Befestigungsschrauben **A** lösen.
 - Die Kesselhalterung wieder in die Arbeitsposition zurückfahren.
 - Beide Keile einzeln von Hand mit einem Druck **P** abwärts drücken und die Schrauben **A** festziehen.
 - Überprüfen, daß die Kraft am Hebel mit leerem Kessel maximal 10 kg beträgt und die Werkzeuge nicht das Innere des Kessels berühren.

6.6 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten vor jedem Einsatz zu überprüfen; der Motor muss sowohl bei Öffnen des Sicherheitskranzes als auch bei Senken der Kesselhalterung innerhalb von 4 Sekunden stoppen.
 - Die Maschine darf nicht laufen, wenn die Schüssel nicht auf der Halterung positioniert ist.
 - wenn eine dieser Funktionen nicht ausgeführt wird:
 - Das Gerät nicht benutzen.
 - Es vom Wartungsdienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.7 ELEKTRISCHE BAUTEILE



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

6.8 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, seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Stempel des Verkäufers


Kaufdatum:

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die Richtlinie Maschine 2006/42 EWG,
- Die Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit CEM 2014/30 EU
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

Die 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 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 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 - Schlag- und Rührgeräte. Vorschriften zur Sicherheit und Hygiene.

EN 60 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- das CE-Schild, das auf der Maschine angebracht ist,
- die entsprechende CE-Konformitäts-Erklärung, die dem Garantieschein beigelegt ist,
- die vorliegende Betriebsanleitung, die dem Anwender zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN 11201 < 70 dBA.

Schutz-Index gemäss EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP23

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde entsprechend den für sie geltenden Vorschriften und Normen gebaut und hergestellt.
- Der Bediener ist zuvor mit der Verwendung der Maschine vertraut zu machen und muß über eventuelle Restrisiken aufgeklärt werden.

Lebensmittelhygiene:

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

- EU-Richtlinie 1935/: Werkstoffe und Objekte die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- EN-Norm 601- : Druckguß-Aluminiumlegierungen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- EN-Normen 1672-2- : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der Bereiche, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatt und leicht zu reinigen. Es sind lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanleitung zu verwenden.