



Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen.

DE

05/2022

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	5	Betriebsstörungen	9
Aufstellung	5	Wartung	10
Anwendung und Sicherheit	7	Norm-Konformität	11
Reinigung, Hygiene und Unterbringung	8		

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Bedienungsanleitung enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch der Maschine (im Folgenden als „Gerät“ bezeichnet) benötigt.

Dieses Handbuch ist keine lange Aufzählung von Hinweisen und Warnungen, sondern liefert zahlreiche nützliche Anleitungen, wie Sie den Gebrauch des Geräts in jeder Hinsicht optimieren können. Dies gilt vor allem für die Vermeidung von Bedienfehlern, die zur Verletzung von Personen und zu Sachschäden führen können.

Sämtliche Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts beauftragt werden, müssen diese Anleitung vor den jeweiligen Arbeiten unbedingt gewissenhaft durchlesen. Nur so können sie Fehler bei der Handhabung und Bedienung vermeiden, durch die eine Unfallgefahr für Personen entsteht oder Schäden am Gerät verursacht werden.

Ebenso wichtig ist es jedoch, dass diese Anleitung dem Personal jederzeit zur Verfügung steht. Sie muss daher an einem leicht zugänglichen Ort in der Nähe des Geräts sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Unklarheiten hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder den autorisierten Kundendienst. Dort ist man jederzeit für Sie da und sorgt durch einen prompten und gewissenhaften Service dafür, dass Sie das Gerät mit seinem vollen Leistungspotenzial gebrauchen können. Beachten Sie, dass während sämtlicher Phasen der Gerätenutzung die in Ihrem Land geltenden Vorschriften zu Unfallschutz, Hygiene und Umweltschutz eingehalten werden müssen. Es ist folglich Zuständigkeit des Anwenders, dafür zu sorgen, dass das Gerät jederzeit unter maximalen Sicherheitsbedingungen für Personen, Haustiere und Sachen betrieben und gebraucht wird.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung gewissenhaft durch.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen auf.
- Installieren Sie das Gerät an einem gut gelüfteten Ort.



Notruf

- Hängen Sie die Notrufnummern an einer gut sichtbaren Stelle aus.
- Installation und Wartung dürfen nur von Fachpersonal vorgenommen werden, das vom Hersteller autorisiert wurde. Kontaktieren Sie für Kundenanforderungen einen autorisierten Servicestützpunkt. Verlangen Sie stets Original-Ersatzteile.

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnis über das Gerät verwendet werden, ausgenommen, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.

- Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten nur dann ausführen, wenn sie dabei entsprechend beaufsichtigt und angeleitet werden.

- Das Gerät darf nur von Personen gebraucht werden, die in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren vollumfänglich kennen.

- Dieses Gerät ist ein Standgerät. Die Bremsräder müssen arretiert bzw. blockiert sein, wenn die Bedienperson das Gerät gebraucht.

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn Sie eine Funktionsstörung oder einen Defekt feststellen.

- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte (auch nicht verdünnt) wie z. B. Natriumhypochlorit oder Salzsäure, um das Gerät oder den Fußboden darunter zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Drahtbürsten oder Scheuerschwämme wie Scotch Brite-Schwämme).

- Verhindern Sie, dass Fett oder Öl in Kontakt mit Kunststoffteilen kommen.

- Verhindern Sie, dass sich Ablagerungen aus Schmutz, Fett, Lebensmittelresten oder sonstigen Rückständen auf dem Gerät bilden können.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger.

- Dieses Handbuch ist im digitalen Format als PDF-Datei bei Ihrem Fachhändler oder Referenzkunden erhältlich.

- Installieren Sie einen Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät. Dessen Kontaktöffnungsweite und maximale Fehlerstromstärke müssen den einschlägigen Bestimmungen entsprechen.


- Das Gerät muss vorschriftsgemäß geerdet werden. Schließen Sie das Gerät an eine Erdung an. Es muss über die Schraube unter dem Rahmen in eine Potentialausgleichsanlage eingebunden werden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet :



- Lassen Sie die Sicherheit und Funktionstüchtigkeit des Geräts möglichst alle 12 Monate von einer Fachperson überprüfen. Es ist sinnvoll, hierfür einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Personen mit einem Herzschrittmacher müssen mit ihrem Arzt Rücksprache nehmen, um sicherzustellen, dass sie sich gefahrlos in der Nähe dieses Gerätetyps aufhalten dürfen.



• Das Symbol  am Gerät weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern vorschriftsgemäß entsorgt werden muss, um mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen zu verhindern. Weitere Auskünfte über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrem Handelsvertreter, Fachhändler, Kundendienst oder der für die Abfallbeseitigung zuständigen Stelle.



• Das Symbol , „Bedienungsanleitung lesen“ weist darauf hin, dass vor einem weiteren Vorgehen erst die Bedienungsanleitung gelesen werden muss.

• Ein defektes Netzanschlusskabel muss durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder einen Fachbetrieb ersetzt werden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen.

• Ziehen Sie grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie einen Aufsatz daran anbringen oder davon abnehmen.

• Schalten Sie das Gerät niemals ein, solange der Mix- bzw. Rühraufsatz nicht eingetaucht ist.

• Nehmen Sie den Mix- bzw. Rühraufsatz niemals heraus, während das Gerät in Betrieb ist: Es besteht Spritzgefahr!

• Beginnen Sie die Arbeit immer bei niedriger Drehzahl, vor allem in Zubereitungen mit fester Konsistenz (Püree, Pfannkuchenteig usw.)

• Trennen Sie das Gerät stets zuerst vom Stromnetz, bevor Sie Eingriffe daran vornehmen.

• **WICHTIG; DIE TURBOMIXER SIND VOM HERSTELLER FÜR EINEN BETRIEB IN WAAGERECHTER POSITION MIT STANDARD-KOCHTOPFEN IN 50 BIS 150 MM ABSTAND ZUM TOPFBODEN EINGERICHTET.**

Diese Turbomixer dienen zum Mischen, Verflüssigen, Zerkleinern und Emulgieren von Gemüse- und Fischsuppen, Gemüse- oder Fruchtpürees, dünnflüssigen Teigen und Saucen usw. direkt im Kochtopf.

Sie werden hauptsächlich in Großküchen, in der Lebensmittelindustrie und in Kochlabors eingesetzt. Erkundigen Sie sich beim Hersteller nach sonstigen Einsatzmöglichkeiten.

Dieses Gerät muss mit flexiblen Leitungen an ein Potenzialausgleichssystem und an Energiequellen wie die Strom-, Wasser-, Gas- und Dampfversorgung angeschlossen werden, damit es für Reinigungsarbeiten in der erforderlichen Richtung verschoben werden kann. Es muss eine Bewegung von mindestens der Abmessung des Geräts in der betreffenden Richtung plus 500 mm möglich sein, ohne dass die flexiblen Leitungen gestrafft oder anderweitig beansprucht werden.

Wenn das Gerät nicht mit einem Netzanschlusskabel und Netzstecker ausgestattet ist und nicht über einen allpoligen Netzschalter mit Unter- und Überspannungsschutz der Kategorie III verfügt, muss in der ortsfest verlegten Anschlussleitung entsprechend den einschlägigen Vorschriften für Elektroinstallationen eine Trennvorrichtung installiert werden.

Für stationäre Geräte, die permanent an eine ortsfeste Leitung angeschlossen sind, ist die Einhaltung dieser Vorschrift vorgeschrieben, wenn die Trennvorrichtung der ortsfesten Verkabelung die Richtlinien für Australien und Neuseeland AS/NZS 3000 erfüllen muss.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz der Bedienpersonen und des Geräts selbst ausgestattet. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.



ACHTUNG

Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die durch folgende Umstände verursacht werden:

- Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs).
- die Verwendung von sonstigem, nicht mit dem Gerät geliefertem Zubehör.
- der Überstand von Zubehör oben am Behälter.
- Reparatureingriffe durch nicht entsprechend qualifizierte Personen.
- nicht genehmigte Änderungen oder Anwendungsbereiche.
- mangelhafte Instandhaltung.
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- nicht vorhersehbare außergewöhnliche Ereignisse.
- Gebrauch des Geräts durch nicht fachlich qualifiziertes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Anwenderland geltenden Vorschriften zu Unfallverhütung, Hygiene und Gesundheitsschutz an Arbeitsstätten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eigenmächtige Änderungen und Umrüstungen seitens des Anwenders oder Kundens verursacht werden.






Der Arbeitgeber, der zuständige Sicherheitsbeauftragte oder der Kundendiensttechniker müssen eine geeignete persönliche Schutzausrüstung für das Personal auswählen, die den Bestimmungen des Anwenderlandes entspricht.

Electrolux Professional übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Sämtliche Ergänzungen der Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, sind integrierender Bestandteil der Anleitung und müssen daher zusammen mit ihr aufbewahrt werden.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

In der folgenden Übersicht ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die während der einzelnen Lebenszyklusphasen des Geräts getragen werden muss.

Arbeit	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Schutzbrille	Schutzhelm
					
Transport					
Handhabung					
Auspacken					
Zusammenbau					
Normaler Gebrauch					
Einstellungen					
Normale Reinigung					
Außerordentliche Reinigung					
Wartung					
Demontage					
Verschrotten					

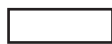
Legende:



PSA ERFORDERLICH



PSA BEREITHALTEN UND BEI BEDARF TRAGEN



PSA NICHT ERFORDERLICH

Bei **normalem** Gebrauch Schutzhandschuhe gegen einen Kontakt mit heißen Speisen oder heißen Komponenten des Geräts.

AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

Dieses Handbuch muss während der gesamten Nutzungsdauer des Geräts bis zum Zeitpunkt des Verschrottens aufbewahrt werden. Das Handbuch muss dem Gerät auch im Fall einer Weitergabe, eines Verkaufs sowie bei Vermietung und Leasing beiliegen.

ZIELGRUPPE DER ANLEITUNG

Diese Anleitung richtet sich an folgende Personengruppen:

- Frachtführer und Transportpersonal
- mit der Installation und Erstinbetriebnahme beauftragtes Personal
- Arbeitgeber der Geräteanwender und Betriebsleiter
- Anwender des Geräts im täglichen Gebrauch
- Kundendiensttechniker

TRANSPORT, HANDHABUNG UND LAGERUNG

Transport (das Befördern des Geräts zwischen zwei Orten) und Handhabung (das Versetzen des Geräts innerhalb der Arbeitsstätte) müssen mit dafür vorgesehenen, geeigneten Hilfsmitteln vorgenommen werden.

ENTSORGEN DER VERPACKUNG

Die Verpackung ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften im Anwenderland zu entsorgen. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich. Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in einer Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Wiederverwertbare Kunststoffteile sind wie folgt gekennzeichnet:



PE

PE

Polyethylen: Umverpackung, Beutel der Bedienungsanleitung



PP

PP

Polypropylen: Umreifungsbänder



PS

PS

Polystyrolschaum: Transportschutzdecken

Alle Teile aus Holz und Pappe können entsprechend den einschlägigen Vorschriften im Anwenderland entsorgt werden.

Jede nicht in diesem Handbuch spezifizierte Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelnde Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung des Geräts.
- Änderungen von Aufbau oder Funktionslogik des Geräts.
- Das Überlisten von Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen.
- Keine Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Servicetechniker und Wartungspersonal.
- Eine fehlerhafte Installation des Geräts.
- Das Ablegen von Objekten oder Gegenständen im Gerät, die mit dem Kühlen, Gefrieren oder Aufbewahren von Lebensmitteln nicht kompatibel sind bzw. Sachschäden oder Verletzungen von Personen verursachen oder die Umwelt belasten können.
- Ein Aufsteigen auf das Gerät.
- Die Nichtbeachtung der Vorschriften zum korrekten Gebrauch des Geräts.
- Sonstige Handlungen, die zu Gefährdungen führen, die der Hersteller nicht beseitigen kann.

Wartungsintervalle

Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. In jedem Fall wird unbedingt eine gewissenhafte und regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter

Betriebsunterbrechungen zu minimieren.

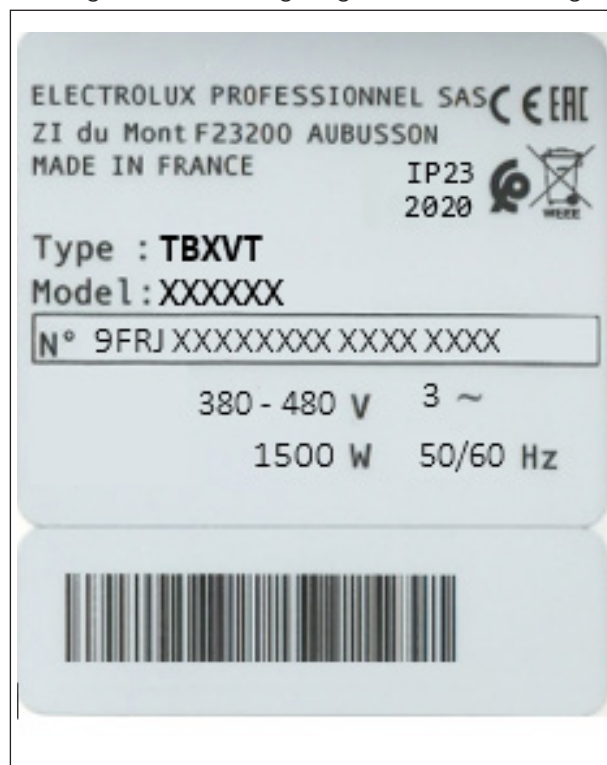
Es wird daher empfohlen, mit dem Kundendienst einen Wartungsvertrag über die vorbeugende und planmäßige Wartung abzuschließen.

Wartungshäufigkeit

Damit jederzeit die einwandfreie Betriebsbereitschaft des Geräts gewährleistet ist, sollten die Überprüfungen in den nachstehend genannten Zeitabständen durchgeführt werden:

Wartung, Inspektion, Überprüfungen und Reinigung	Häufigkeit
Normale Reinigung Allgemeine Reinigung des Geräts und des Umgebungsbereichs	täglich
Mechanische Schutzeinrichtungen Auf Zustand und evtl. Verformung prüfen. Gelockerte oder fehlende Teile	monatlich
Überprüfungen Die mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen prüfen, die Schrauben nachziehen: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Beschriftungen, Aufkleber und Symbole bzw. diese bei Bedarf wiederherstellen	jährlich
Gesamtkonstruktion des Geräts Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts	jährlich
Sicherheitsschilder Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	jährlich
Elektrisches Bedienfeld Die elektrischen Komponenten des Bedienfelds überprüfen. Die Verkabelung zwischen Bedienfeld und Gerätekomponenten überprüfen.	jährlich
Netzanschlusskabel und Stecker Zustandskontrolle von Anschlusskabel (bei Bedarf ersetzen) und Stecker	jährlich
Allgemeiner Gerätezustand Überprüfung sämtlicher Komponenten und der elektrischen Ausrüstung	jährlich

Die folgende Abbildung zeigt das am Gerät angebrachte Typenschild:



Die Bedeutung der einzelnen Kenndaten ist nachstehend erläutert:

- F..... Herstellerbezeichnung des Produkts
- Modell. Handelsname
- Typ..... Zulassungsbezeichnung
- PNC.... Fertigungscode
- V..... Spannung
- ~..... Phasen
- Hz..... Frequenz der Stromversorgung
- A..... Stromaufnahme
- IP 23 ... Schutzart (staub- u. wasserdicht)

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

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 mahnender 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



- | | |
|-----------------------------------|---|
| A Wagen | I Feststellgriff Galgen |
| B Lenkstange | J Abnehmbarer Mixstab |
| C Motorgehäuse mit Griffen | K Zerkleinerungskopf mit Turbine |
| D Griffe | M Galgen |
| E Gerätekörper | N Standsäule |
| F Feststell-Drehknopf | O Gebremste Lenkräder |
| G Reibungsgelenkbuchse | P EIN/AUS-Hauptschalter |
| H Höhenverstellgriff | Q Lenkräder mit Bremse |

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

- | | |
|---|--|
| I. Bruttogewicht mit Verpackung (kg) | III. Abmessungen Verpackung: L x B x H (mm) |
| II. Nettogewicht mit Ausrüstung (kg) | IV. Abmessungen Geräte (mm) |

2.2 ZUSAMMENBAU UND HÖHENEINSTELLUNG



Die Aufstellung des Gerätes muß von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

WICHTIG: Die Turbomixer sind vom Hersteller für einen Betrieb in waagerechter Position mit Standard-Kochtöpfen in 50 bis 150 mm Abstand zum Topfboden eingerichtet.

So verstellen Sie die Höhe des Turbomixers, wenn der Behälter höher oder niedriger ist:



- Messen Sie den Höhenunterschied zwischen dem Schutzring und dem Boden des Behälters mit dem Mixer in waagerechter Stellung.
- Drehen Sie den Griff **H** im Uhrzeigersinn, um das Gerät höher zu stellen, bzw. entgegen dem Uhrzeigersinn, um das Gerät abzusenken.

Hinweis:

- In der Arbeitsstellung müssen Sie den Turbomixer durch Feststellen der hinteren Lenkräder arretieren.
- Verwenden Sie einen Behälter, der für das Produkt und die zu verarbeitende Menge geeignet ist. Der Messerkopf muss vollständig eingetaucht sein:






2.3 EIN- UND AUSBAU DES WERKZEUGS

• Beschreibung: 2.3a

- A Adapter
- B Griff Mixstab
- C Mixstab
- D Deckel
- E Aufnehmende Welle
- F Lager
- G Auswurf
- H Gitter
- I Messer
- J Saugrohr

• Einbau:


- Stellen Sie das Rohr senkrecht auf Tisch mit den Rohrgriffen **B** nach unten.
- Prüfen Sie, ob das Lager einwandfrei in die Antriebswelle (1) eingesetzt ist und sichern Sie das Lager dann mit dem Clip im Gehäuse (2).  2.3b
- Das Gitter besitzt dank der Kerben, die den Bügeln des Deckels entsprechen, eine vorbestimmte Position.  2.3c-d

- Um die Eigenzentrierung des Werkzeugs im Adapter zu erleichtern, das Werkzeug an den beiden Griffen halten.
- Beim Montieren des Werkzeugs auf die Maschine keine Gewalt anwenden: das Werkzeug um 180° drehen und erneut versuchen.  2.3e

• Ausbau aus dem Gerät:

- Das Gerät waagrecht hinstellen und die Drehung in entgegengesetzter Richtung wie zuvor ausüben.
- Das Werkzeug senkt sich selbsttätig.

• Ausbau des Werkzeugs: 2.3e

- Das Gerät senkrecht stellen, mit dem Sicherheitskranz auf dem Tisch (vgl. Abs. 4.1).
- Das Saugrohr in eine Hand nehmen, die Griffe des Mixstabs in die andere: Drehung in entgegengesetzter Richtung wie zuvor.  2.3d
- Die Elemente herausnehmen.

 Das aufgesetzte Werkzeug immer an den beiden Griffen tragen (Schutzdeckel nach unten): die Welle kann ansonsten oben herausfallen.

2.4 ELEKTROANSCHLUSS

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.

- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine Schmelzsicherung je Phase geschützt sein.

- Elektrische Daten des Motors:


- B Phasenzahl (3 Drehstrom)
- C Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D Frequenz (Hertz)
- E Motordrehzahl (U/min)
- F Nennleistung (kW)


• Motortypen

a) Drehstrommotor 230/400 V - 1 Geschwindigkeit:

- Eine genormte 20 A-Wandsteckdose mit 3 Phasen + Erde, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.
- **Die Drehrichtung des Rotors überprüfen:** in der Einbau- richtung des Werkzeugs auf dem Adapter (Pfeile auf dem Deckel).
- Falls die Drehrichtung falsch ist, 2 Phasendrähte in der Steckdose vertauschen.

- Wechsel der Spannung:

Der Anschluß wurde zunächst mit einer höheren Spannung vorgenommen (z.B. 400V). 

Um eine niedrigere Versorgungsspannung zu benutzen  (z.B. 230 V), wie folgt vorgehen:








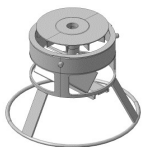









 Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Den Gerätekörper waagrecht stellen, um leicht Zugang zum Inneren des Elektrogehäuses zu bekommen.
- Den Schaltplan einsehen.
- Die untere Schutzblende des Elektrogehäuses abbauen.
- Den Anschlußkasten trennen, der den Motor mit dem Steuerkreis verbindet.
- Die beiden Schrauben der oberen Schutzblende lösen, um sie abzunehmen und die vier Halteschrauben des Motors lösen: das Elektrogehäuse vom Rest des Geräts trennen.
- Den Draht der eingebauten Platine vom Kabelschuh des Klemmanschlusses mit Markierung für die höhere Spannung P2 (400V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung P1 (230V) umklemmen.
- Die Stege der Anschlußleiste des Motors vertauschen.
- Die Drehrichtung des Rotors überprüfen (s.o.), die Baugruppe wieder anbauen und den Turbozerkleinerer wieder in waagerechte Stellung bringen.

b) Einspannungs-Drehstrommotor 400 V oder 230 V - 2 Geschwindigkeiten:

- Änderung der Anschlüsse nicht möglich.

 Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht

	 rpm					
	TBX 1 T	TBX 2 T	TBX V T	TBX 1 T	TBX 2 T	TBX V T
	1650	850 / 1700	615 - 1700	 1H	 1H	 1H
		850 / 1700	615 - 1700		 1H	 1H
	1650			 1H	 1H	 1H
		850 / 1700	615 - 1700		 1H	 1H



ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

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.

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Werkzeugkomponenten in einem einwandfreien Zustand sind.

Niemals die Hand, einen Körper hart gefrorenem oder Gerät einschalten.

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

3.1 SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTS

• Die Anwendersicherheit wird durch folgende Merkmale gewährleistet:

- Der Motor stoppt, wenn der Gerätekörper angewinkelt wird.
- Die START-Taste muss nach einem Stromausfall erneut gedrückt werden (Wiederanlaufschutz des Geräts).
- Der Motor ist mit einer Überlastsicherung gegen Überlastung geschützt.
- Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch zu Gebrauch, Reinigung und Pflege des Geräts.

• Schalten Sie den EIN/AUS Schalter **P**  **1.1** zur Inbetriebnahme des Geräts in Stellung **I**, nachdem Sie das Rohr eingetaucht haben.

Elektrischer Schaltkasten:  **3.1a**

A, B, E: Timer

C: STOPP-Taste

D: Start-Taste

F: Start-Taste 2 Drehzahlstufen

G: Drehzahl-Verringern-Taste

H: Drehzahl-Anzeigeleuchte

I: Drehzahl-Erhöhen-Taste

J: Intervallrühren-Taste (Modell mit 2 Drehzahlen)

- Halten Sie unbedingt die vorgeschriebene Eintauchtiefe ein.

- Verwenden Sie grundsätzlich einen stabilen Behälter, der in einer geeigneten Arbeitshöhe aufgestellt ist.

- Damit keine heißen Flüssigkeiten aus dem Behälter spritzen, dürfen Sie das Gerät erst einschalten, nachdem der Mix- oder Rühraufsatz bis zum Boden in den Behälter eingetaucht ist.



Warten Sie vor dem Herausnehmen des Geräts, bis es einwandfrei stillsteht.

- Um eine Gefährdung durch das rotierende Messer zu verhindern, dürfen Sie den Turbomixer erst einschalten, nachdem Sie den Mixaufsatz in den Behälter eingetaucht haben.

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts unmittelbar nach dem Gebrauch aus der Steckdose.

- Reinigen Sie das Zubehör auf keinen Fall, während der Gerätestecker in die Steckdose eingesteckt ist. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.

a) Dauerbetrieb:

- Drücken Sie die Taste **D**.

- Bei Modell VV kann die Drehzahl während oder nach dem Gebrauch durch Drücken der Taste **I** oder **G** erhöht oder verringert werden.

C) Anhalten:

- Drücken Sie die Taste **C**.

D) Wahl der Drehzahl.

- Drücken Sie die Taste **D - F**.



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

3.2 VERSCHIEDENE POSITIONEN

- Die Turbozerkleinerer arbeiten:  3.2


1) *mit festgestellten Achsen* (Griff der Standsäule) und vollständig eingetauchtem Zerkleinerungskopf ohne Eingreifen des Bedieners: Fall bei flüssigen Produkten.

- Den Gerätekörper in waagerechte Stellung bringen.

2) *ohne Feststellung*, schwenkt der Bediener den Zerkleinerungskopf im Inneren des Behälters zur Homogenisierung des Produktes hin und her.

- Möglicher waagerechter Ausschlag auf etwa $\pm 40^\circ$.

Bemerkungen:

- **Den Turbozerkleinerer in seiner Arbeitsposition durch Blockieren seiner beiden hinteren Rollen feststellen.**
- Einen für das Produkt und die Verarbeitungsmenge geeigneten Behälter verwenden, damit der Zerkleinerungskopf vollständig eintaucht.  2.1
- Die Maschine ist ausschließlich zur Verarbeitung von Lebensmitteln in fester Form bestimmt.

3.3 ANWENDUNG

- Schalten Sie den Turbomixer grundsätzlich nur ein und aus, während der Messerkopf eingetaucht ist,  2.1

um Spritzer zu vermeiden, und arretieren Sie die Lenkräder vor dem Gebrauch des Geräts.



Hinweis: Bei einem Turbomixer mit Drehzahlregelung oder mit 2 Drehzahlen beginnen Sie den Vorgang mit einer niedrigen Drehzahl und beenden ihn dann mit einer hohen Drehzahl, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Reinigung, Hygiene und Unterbringung



ATTENTION !!



Bevor Sie eine Komponente abmontieren, trennen Sie das Gerät immer erst von der Stromversorgung. Die Reinigung ist einfacher, wenn Sie Gerät und Zubehör reinigen, sobald die Arbeit damit beendet ist. Stellen Sie grundsätzlich vor der Reinigung des Geräts sicher, dass Sie die dem Gerät beiliegende Gebrauchsanleitung und die Sicherheitshinweise gelesen haben und dass Sie eine geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden. Reinigen Sie das Gerät stets in der Arbeitsstellung. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.

Von einer Verwendung chlorhaltiger Produkte, und vor allem von Produkten, die Didecyldimethylammoniumchlorid (CAS 7173-51-5) enthalten, wird unbedingt abgeraten.

Falls eine spezifische Reinigungsprozedur die Verwendung derartiger Produkte erfordert, sind unbedingt die empfohlenen Dosismengen und Anweisungen des Herstellers zu beachten. **Spülen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit klarem Wasser nach und trocken Sie sie ab.**

Ein Fehlgebrauch (Überdosierung, unzureichendes Klarspülen) kann irreversible Schäden an den Oberflächen (einschließlich Aluminium und Edelstahl) verursachen.

Außerdem erlischt der Gewährleistungsanspruch, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

Bei allen Handlungen besteht Schnittgefahr. Handhaben Sie die Komponenten niemals mit Gewalt und halten Sie mit den Händen immer einen ausreichenden Abstand zu den Messern.



4.1 ZWISCHEN ZWEI VERSCHIEDENEN EINSÄTZEN

- Das Werkzeug herausnehmen und sein Abkühlen abwarten (eventuell unter Wasser halten, das Lager bleibt stecken, solange die Temperatur nicht zurückgegangen ist).
- Nehmen Sie das Rohr und den Misch- oder Rühraufsatz (siehe

Punkt § 2.3) ab und legen Sie die Teile in einen Geschirrspülkorb.



Reinigen Sie alle Komponenten außer Lager F von Hand: Spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab und lassen Sie sie dann trocknen.



4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Das Werkzeug herausnehmen und sein Abkühlen abwarten (eventuell unter Wasser halten).
- Nehmen Sie das Rohr und den Misch- oder Rühraufsatz (siehe Punkt § 2.3) ab und legen Sie die Teile in einen Geschirrspülkorb.
- Reinigen Sie alle Komponenten außer Lager F von Hand: Spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab und lassen Sie sie dann trocknen.



- Falls nötig mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels das Äußere des Gerätes reinigen, abspülen und abtrocknen.

Hinweis: - Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen zerkratzen könnten.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.

- Das Rollager vor dem Wiedereinbau gut abtrocknen.

- Regelmäßig (mindestens einmal pro Monat):

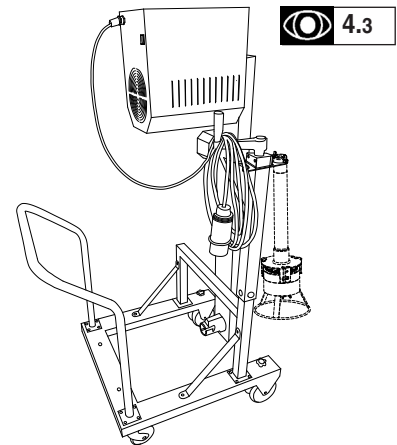
- Die Lüftungsschlitze und den Boden des Elektrogehäuses von Staub befreien.



Die Maschine zum Reinigen waagrecht aufstellen.

4.3 UNTERBRINGUNG:

- Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose.
- Ziehen oder drehen Sie den Feststell-Drehknopf F.
- Stellen Sie das Gerät senkrecht mit nach oben oder unten gestelltem Gehäuse.
- Der Aufsatz kann für den nächsten Gebrauch in einem sauberen Bereich gelagert werden oder am Gerät montiert bleiben.
- Wickeln Sie das Stromkabel um den Höhenverstellgriff.



Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT.

- Folgende Punkte prüfen:
 - Der Gerätestecker ist in die Steckdose eingesteckt und der Hauptschalter ist auf EIN gestellt.
 - Die Steckdose hat eine vorschriftsgemäße Netzstromversorgung.
- Falls sich das Gerät während des Betriebs abschaltet, hat die Überlastsicherung des Motors ausgelöst:
 - Das Gerät vom Stromnetz trennen und vor der Wiederinbetriebnahme 30 Minuten lang abkühlen lassen.

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANOMALER BETRIEB

- Störgeräusche:
 - Fremdkörper im Produkt. Das Gerät anhalten.
 - Betriebszustand schlecht (s. Abs. 6.1) oder mangelhafter Einbau des Werkzeugs.
 - Durchrutschen des Riemens und hierdurch vorzeitige Abnutzung (schrilles Geräusch, s. Abs. 6.2 zum Nachspannen oder Auswechseln).
- Zu geringe Leistung:
 - Motor läuft auf zwei Phasen (s. Schaltplan).
 - Falsche Versorgungsspannung und Überhitzung des Motors.
 - Hohe Überlastung, intensive Nutzung.

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

5.3 ALLGEMEINER BETRIEB

Beschreibung der Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät erzeugt bei Betrieb viele Spritzer:	Der Messerkopf ist nicht ausreichend in das Lebensmittel eingetaucht	<ul style="list-style-type: none"> - Versuchen Sie, die Füllmenge des Produkts im Behälter zu erhöhen, wenn das Rezept dies zulässt. - Wechseln Sie den Behälter, damit der Messerkopf tiefer in das zu mischende Produkt eintaucht (einen Behälter mit kleinerem Durchmesser). - Verringern Sie die Drehzahl (wählen Sie ein Modell mit Drehzahlregelung).
Es entsteht keine ausreichende Rühr- und Mischbewegung im Produkt:	Das Produkt ist zu dickflüssig. Verwenden Sie ein Gitter mit größeren Löchern (für den Suppenaufsatz) oder den Pürieraufsatz.	<ul style="list-style-type: none"> - Bewegen Sie den Aufsatz horizontal im Behälter, um die Pumpwirkung zu erhöhen. - Die Pumpwirkung wird durch eine geringere Füllhöhe des Produkts unterstützt (zum Beispiel durch einen Behälter mit einem größeren Durchmesser).

5.4 QUALITÄT DES ENDPRODUKTS

Beschreibung	Abhilfe
Die Suppe ist nicht ausreichend gemischt:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Kochzeit erhöhen. - Den Messeraufsatz neu positionieren, um die Produktbewegung zu verbessern. - Der Messerkopf ist nicht ausreichend in die Suppe eingetaucht. Die Lebensmittelmenge erhöhen.
The blending is too fine:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Verarbeitungsdauer verkürzen. - Ein Gitter mit größeren Löchern verwenden
Das Ergebnis ist zu stark emulgiert und nicht ausreichend vermischt:	Einen Aufsatz für ein dickflüssigeres Produkt verwenden (Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie diesen Turbomixer gekauft haben)

6.1 ANTRIEB

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die 3 Mixrohr-Stützplatten.

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgendes zu überprüfen:
 - Die Spannung und den Verschleiß des Antriebsriemens.
 - Den Zustand der O-Ringe (x2) des Werkzeugs.
 - Den Zustand der Kufen.

- Die Sauberkeit im Inneren des Gerätekörpers und des Elektrogehäuses; falls nötig mit Staubsauger von Staub befreien.
- Den Zustand der elektrischen Anschlüsse.

Halbjährlich:

- Zustand der Baugruppe Lager-Rollager.



Vor jedem Eingriff immer zuerst den Netzstecker der Maschine ziehen.wird.

6.2 WECHSEL - SPANNEN DES ANTRIEBSRIEMENS 6.2

- Den Gerätekörper waagerechter aufstellen.
- Die Befestigungsschrauben der oberen Abdeckung des Elektrogehäuses lösen.
- Die Schraube der Abdeckung aus Edelstahl abnehmen.
- Die Spannung und den Zustand des Riemens überprüfen.
- Zum Nachspannen oder Auswechseln des Riemens:
 - Die vier Befestigungsschrauben **A** des Motors (um 1 Umdrehung) lösen (10-er oder 13-er Rohrschlüssel je nach Modell).


- Die Schraube **B** (10-er Sechskantschlüssel) vollständig herausdrehen. Falls der Riemen ausgewechselt werden muß, einen neuen Riemen aufziehen und dabei überprüfen, ob er richtig in den Seilrillen der Riemenscheiben liegt.
- Zum Erzielen der Vorspannung (Riemen ohne Zugkraft gespannt) die Schraube **B** von Hand eindrehen.
- Die 4 Schrauben **A** wieder festziehen.
- Die Abdeckungen wieder anbauen.

6.3 SICHERHEITSÜBERPRÜFUNG

- Es muss in regelmäßigen Abständen geprüft werden, ob die Sicherheitseinrichtung einwandfrei funktioniert.
- Falls sich das Gerät während des Gebrauchs plötzlich abschaltet und nicht wieder einschalten lässt, ist es evtl. überhitzt.

Wie folgt vorgehen:

- Das Gerät ausschalten und 30 Minuten lang warten, damit es sich abkühlt.
- Nach 30 Minuten versuchen, das Gerät wieder einzuschalten.

- Falls sich das Gerät dann nicht wieder einschalten lässt, den Kundendienst anrufen, um die Überlastsicherung im Gerät wieder einschalten zu lassen.  6.3

- Falls diese Funktion nicht vorschriftsgemäß funktioniert:

- Das Gerät nicht gebrauchen.
- Das Gerät vom Kundendienst des Fachhändlers reparieren lassen.

6.5 ELEKTRISCHE BAUTEILE

- Den Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig überprüfen.
- Farbkennzeichnung der Drähte:
 - Erde : B/C - grün/gelb
 - Leistungskreis : schwarz (F)
 - Steuerkreis : rot (A)

CC : Steuerkarte

Cpu : Leistungskarte

S1 : Sicherheit

S2 : Sicherheit der Hebe- und Senkvorrichtung

6.6 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 Punkte wurden bei Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

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

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.

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.

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.

- Französische Normen:

EN 12854 - Motorbetriebene, vertikale Zerkleinerer und Paspiergeräte auf Wagen.

EN 1672-2 Maschinen zur Nahrungsmittelverarbeitung
- Hygienevorschriften,

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

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

Geräuschdaten:

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

Schutz-Index gemäß Norm EN 60529-1991:

- Elektrische Steuerungen IP55.
- Gesamte Maschine IP23.

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden.

Lebensmittelhygiene:

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

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- EN-Normen 601-2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

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