

ÜBERSICHT

KAP. 1.	LAYOUT UND BENUTZUNG DES HANDBUCHS	3
KAP. 2.	ALLGEMEINE ANGABEN UND FUNKTIONEN	4
KAP. 3.	SICHERHEITSHINWEISE	6
KAP. 4.	AUFSTELLUNG UND EINSATZ DER MASCHINE	7
KAP. 5.	WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG	9
KAP. 6.	ENTSORGUNG	10
KAP. 7.	WERKSTOFFE	10

GARANTIE

Für die Maschine gilt eine 12-monatige (zwölf) Garantie ab dem Kaufdatum.

Die Garantie gilt unter folgenden Bedingungen für die Reparatur von bei Vertragshändlern erstandenen Maschinen für defekte Teile oder falsche Montage:

1. Unter Garantie verstehen wir das kostenlose Ersetzen aller aufgrund von Materialfehlern für defekt befundenen Teile. Die Garantie verfällt, wenn keine Zahlungsbescheinigung oder Rechnung vorgelegt wird, sowie in den folgenden Fällen:
 - a. umgebaute Maschinen, unzureichend gepflegte Maschinen,
 - b. nicht in der vorliegenden Anweisung vorgesehener Einsatz der Maschine,
 - c. Schäden durch ein ungeeignetes Umfeld der Maschine sowie durch Ereignisse außerhalb des normalen Maschinenbetriebs (Spannungs- und Frequenzschwankungen im Netz),
 - d. Reparaturen durch nicht vom Hersteller zugelassene Personen oder Reparaturzentren.
2. Anträge auf Reparaturen unter Garantie müssen an zugelassene Händler oder Kundenzentren gerichtet werden.
3. Die Maschine muss zur Reparatur FOB an den Hersteller gesendet werden, Transportkosten gehen immer zu Lasten des Empfängers.
4. Ein Austausch der Maschine und eine Verlängerung der Garantie nach Fehlerbehebungen sind ausgeschlossen.
5. Der Hersteller haftet weder für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art für Personen oder Gegenstände aufgrund einer unsachgemäß genutzten Maschine noch für Betriebsausfallzeiten während der Reparatur.

Betriebshandbuch	
Version	Oktober 2009

KAP. 1. LAYOUT UND BENUTZUNG DES HANDBUCHS

BESTIMMUNGSZWECK DES HANDBUCHS

WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

Das vorliegende Handbuch gilt als **vollwertiger Bestandteil der Maschine**:

1. Es muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden.
2. Wenn die Maschine an einem anderen Ort aufgestellt wird, muss das Handbuch folgen.
3. Neben wichtigen Hinweisen für den Operator enthält es (in bestimmten Kapiteln) auch die Elektronikarten, die für Wartungs- und Reparaturarbeiten benötigt werden.

ENDZIEL DES HANDBUCHS

Das Betriebshandbuch soll dem Käufer alle notwendigen Informationen für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Maschine geben und sie möglichst eigenständig und sicher zu nutzen. Das Handbuch soll weiterhin **Anweisungen und Richtlinien** geben, um mit der Maschine vertraut zu werden und das Funktionsprinzip und die Grenzen der Maschine zu verstehen. In Zweifelsfällen die **Kundendienstzentren** kontaktieren.

ZIELGRUPPE

Das in einem Exemplar mit der Maschine gelieferte Betriebshandbuch ist integraler Bestandteil der Maschine selbst, es richtet sich an Operator und Techniker für die Aufstellung, den Gebrauch und die Wartung der Maschine.

Der mit Unfallverhütung und Sicherheit betraute Mitarbeiter des Käufers sowie alle **sonstigen Nutzer** der Maschine müssen das Betriebshandbuch lesen und **alle technischen und organisatorischen Anweisungen befolgen**.

VERANTWORTUNG



- Wenn das Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, kann eine Kopie beim **Kundendienstzentrum** angefordert werden. Das Handbuch entspricht dem **neuesten Stand der Technik** beim Bau der Maschine; der Hersteller behält sich das **Recht zu Produktneuerungen** und somit Überarbeitungen des Handbuchs ohne Pflicht zur Nachführung früherer Produkte oder Handbücher vor, es sei denn Gesundheit und Sicherheit von Personen sind betroffen.
- Bitte den **Restrisiken** der Maschine und den von den Operatoren zu erfüllenden Anforderungen besondere Aufmerksamkeit schenken.
- Der Hersteller **haftet** für die Maschine in ihrem ursprünglichen Zustand.
- Der Hersteller **haftet nicht** für Schäden durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch der Maschine und der technischen Unterlagen oder für Schäden durch die Verletzung von Pflichtbestimmungen, durch Fahrlässigkeit, Inkompetenz, Leichtsinnigkeit oder die Verletzung von Pflichtbestimmungen durch den Arbeitgeber, Operator oder Wartungstechniker sowie jegliche **Defekte** durch unvernünftigen, unsachgemäßen und/oder unangebrachten Gebrauch.
- Der Hersteller **haftet** nicht für Folgen aus dem Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen oder Ersatzteilen mit ähnlichen Eigenschaften.
- Der Hersteller **haftet** nur für Angaben in der italienischen Originalausgabe dieses Handbuchs.
- Die Nichteinhaltung der Bestimmungen dieses Handbuchs führt zum sofortigen Verfall der Garantie. Der mit der Aufsicht beauftragte Vorarbeiter muss im Rahmen seiner Aufgaben und Kompetenzen:
 - alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen umsetzen;
 - die Operator von den spezifischen Risiken in Kenntnis setzen und sie auf grundlegende Unfallverhütungsmaßnahmen hinweisen;
 - Vorkehrungen treffen, damit jeder Operator die Sicherheitsbestimmungen einhält und über Schutzausrüstungen verfügt;
- Nie mehr als einen Operator gleichzeitig an dieser manuell betriebenen Maschine einsetzen.

SYMBOLERKLÄRUNG

Zur Symbolerklärung und den Definitionen dieses Dokuments, siehe unten.



GEFAHR

Weist auf eine bestehende Gefahr für jegliche an der Maschine arbeitende oder sich in ihrer Nähe befindliche Person hin
In einem solchen Fall müssen die in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen für sicheres Arbeiten unbedingt beachtet werden.



ACHTUNG

Hinweis auf Informationen und/oder weitere Hinweise und/oder Vorschriften zur auszuführenden Tätigkeit.



WARNUNG

Hinweis auf eine mit Vorsicht und unter Vermeidung von Beschädigungen durchzuführende Arbeit.

KAP. 2. ALLGEMEINE ANGABEN UND FUNKTIONEN

SACHGEMÄSSER EINSATZ UND BAUTEILE

Der Mixer, im Folgenden die "Maschine" genannt, ist ein Gerät zum Schlagen, Mahlen, Zerkleinern, Emulgieren, Stampfen, usw. für Kantinen.

Abhängig vom verwendeten Aufsatz können mit der Maschine direkt in einer Kasserolle Minestrone, Suppen, Stampfkartoffeln, Cremes, Pfannkuchen, Mayonnaise, Mandelpaste, Frischkäse und ähnliches zubereitet werden.

Die Maschine ist mit einem in das Kunststoffgehäuse (Maschinenkörper) eingebauten Elektromotor ausgestattet, dessen Antriebswelle an das Arbeitsgerät, den Mixer, angeschlossen ist.

Das Arbeitsgerät ist mit einem Schraubring oder einem Schnellverschluss am Maschinenkörper befestigt und verriegelt. Die Nahrung wird von Hand in den Behälter gegeben; die Maschine mit **beiden Händen an den angezeigten Punkten fassen** (siehe Abbildung Seite 8) und:

1. mit dem Arbeitsgerät im Behälter oder in der Kasserolle platzieren;
2. einschalten und bis zum Ende der Bearbeitung betreiben;
3. ausstellen und auf eine saubere Arbeitsfläche stellen.

In Abhängigkeit von den verschiedenen Betriebsarten kann die Maschine:

arbeiten und dabei auf dem Grund des Behälters bleiben (Mixerarbeitseinsatz) ohne die Eintauchraste zu verlassen.

Das Herausnehmen der Nahrung nach dem Bearbeitungszyklus erfolgt von Hand nach Entfernen der Maschine aus dem Behälter.

Alle Werkstoffe im direkten Kontakt mit Lebensmitteln entsprechen den geltenden Hygienebestimmungen.

Entsprechend den Betriebs- und Produktionsanforderungen kann die Maschine verschiedene Optionen aufweisen.

Auf der Maschine ist ein Etikett mit folgenden Angaben angebracht:

 		
Mod.	V	kW
Nr.	Hz	Hp
Kg	A	Anno

[fac simile]

TECHNISCHE UND HERSTELLUNGSSPEZIFIKATIONEN

TECHNISCHE DATEN	MODELL	
	SPEEDY MIXER 250W	
Motorleistung (W)	250	250
Hochstdrehzahl (U/min)	15000	/
Variable Geschwindigkeit	/	2500 ÷ 15000
Abmessungen: A (mm)	Ø75	Ø75
Abmessungen: B (mm)	285	285
Abmessungen: C (mm)	220 / 270	220 / 270
Abmessungen: D (mm)	470 / 520	470 / 520
Gewicht Maschinenkörper (kg)	1.0	1.0
Gewichteter mittlerer Schalldruckpegel A	unter 70dBA	
Spannung - Frequenz	siehe Geräteschild	
Spannung Vollast	siehe Geräteschild	
Nennspannung	siehe Geräteschild	
Spannung Hilfskreis	siehe Geräteschild	
Schutzsystem	Doppelte Isolierung	
Schutzklasse	IP X3	
Max. Umgebungstemperatur	+40°C	
Erforderliche Mindestbeleuchtung	500 lux	
Übereinstimmung mit Richtlinien	98/37/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, Anordnung 1935/2004	

SPEEDY MIXER 250W

AUFBAU	BEISPIEL	
	SPEEDY MIXER 250W	
1. Maschinenkörper 2. Geräteanschluss 3. Mixgerät 4. Ein-Taste 5. Ringmutter Arbeitsgerät 6. Variabler Drehzahl		

VORGESEHENER, UNSACHGEMÄSSER, FALSCHER UND UNTERSAGTER GEBRAUCH

Die im vorliegenden Betriebshandbuch beschriebene Maschine ist für den Gebrauch durch **eine einzige** ausgebildete und auf die Restrisiken hingewiesene **Person** bestimmt und erfordert Kompetenzen seitens der Wartungstechniker in Sicherheitsfragen. Der Operator muss das Mindestalter gemäß der Arbeitssozialbestimmungen aufweisen und eine entsprechende technische Grundausbildung zum ordnungsgemäßen Einsatz der Maschine durch einen erfahrenen Operator erfahren haben.



Im Falle eines **NORMALEN GEBRAUCHS** wird die Maschine nur zum Schlagen, Zerkleinern, Emulgieren, Stampfen, usw. direkt in einer Kasserolle oder einem geeigneten Behälter in Kantinen verwendet. Sie können Minestrone, Suppen, Stampfkartoffeln, Cremes, Pfannkuchen, Mandelpaste, Frischkäse und vieles mehr direkt in einer Kasserolle zubereiten.



Die Maschine muss mit den Händen **an den angezeigten Punkten (siehe Abbildung Seite 8) gefasst**, gehalten und transportiert werden.

Die Maschine darf nicht **UNSACHGEMÄSS** eingesetzt werden. Insbesondere:

1. Nicht für den Hausgebrauch zu verwenden.
2. Es darf nicht mit anderen als im Diagramm mit den technischen Spezifikationen beschriebenen Parametern betrieben werden.
3. Der Hersteller haftet unter keinen Umständen für den Einsatz der Maschine unter anderen als den im vorliegenden Handbuch beschriebenen Bedingungen.
4. Der Anwender ist für jegliche Schäden aus der Nichtbeachtung der während der technischen Spezifikationen oder in der Auftragsbestätigung vereinbarten Betriebsbedingungen verantwortlich.
5. **Die Arbeitsgeräte dürfen nicht im Leerbetrieb laufen.**
6. Nicht umbauen oder mutwillig Etiketts beschädigen, entfernen oder verdecken.



Die Maschine darf nicht **UNSACHGEMÄSS oder in UNTERSAGTER WEISE** eingesetzt werden; dies kann zu Sachschäden oder Verletzungen des Operators führen; es ist insbesondere:

1. verboten, am Stromkabel oder der Maschine zu ziehen, um sie von der Stromversorgung zu trennen,
2. verboten, **Gewichte** auf die Maschine oder das Stromkabel zu stellen,
3. verboten, das **Stromkabel** über Kanten hängen zu lassen oder auf brennbare Unterlagen zu stellen,
4. verboten, die Maschine mit einem beschädigten oder defekten **Stromkabel oder Bedienelementen** zu betreiben,
5. verboten, die **Maschine auszustellen** und das Stromkabel eingesteckt zu lassen,
6. verboten, **Gegenstände jeglicher Art** in das Motorgebläse zu halten,
7. verboten, die **Maschine auf anderen Gegenständen als einer Arbeitsplatte** für den Lebensmittelbereich mit einer Höhe von 900 bis 1100 mm über Bodenniveau aufzustellen,
8. verboten, **entzündliche, korrosive oder gesundheitsschädliche Substanzen zum Reinigen von Produkten zu verwenden, z.B. alkalihaltige Mittel wie Natronlauge oder Ammoniak,**
9. verboten, die Maschine in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu **tauchen,**
10. die **Maschine von unbefugten Personen benutzen zu lassen** und andere als die vorgeschriebene Kleidung zu tragen,
11. verboten, andere als Produkte mit den für den Normalgebrauch angegebenen Eigenschaften **während des Betriebs oder eingestecktem Kabel in die Kasserolle zu geben, z.B.** Knochen, gefrorene Produkte, Non-Food oder Gegenstände wie Kleidung, usw.
12. verboten, die Maschine an anderen als den für den Normalbetrieb angegebenen Punkten zu **fassen, halten oder bewegen** und allgemein sie mit nur einer Hand zu bedienen,
13. verboten, die Lebensmittel oder Zutaten **von Hand in die Kasserolle zu geben oder geben zu lassen,** während die Maschine ans Stromnetz angeschlossen oder in Betrieb ist und allgemein die Hände oder andere Körperteile während des Maschinenbetriebs in die Kasserolle zu geben,
14. verboten, die Maschine über die Eintauchkerbe hinaus und allgemein **über die Ringmutter des Arbeitsgeräts hinaus einzutauchen,**
15. verboten, die Maschine **aus der Kasserolle zu entnehmen, bevor sie zum vollständigen Stillstand gekommen ist und allgemein, weniger als 10 Sekunden** nach dem Abschalten der Maschine selbst,
16. verboten, die **Verriegelung des Arbeitsgeräts** vor dem vollständigen Stillstand des Arbeitsgeräts anzufassen und allgemein **weniger als 10 Sekunden** nach dem Ausschalten der Maschine und wenn der Netzstecker gesteckt ist,
17. verboten, die Blenden und Gefahrenschilder **teilweise zu entfernen,**
18. verboten, die Maschine ohne vorherige Implementierung der **Maßnahmen gegen Restrisiken zu betreiben,**
19. verboten, zu **rauchen und das Gerät in der Nähe offener Flammen zu betreiben** oder mit glühenden Teilen zu betreiben, ohne dass geeignete Sicherheitsmaßnahmen getroffen sind,
20. verboten, während des Betriebs oder wenn Sie nicht dazu befugt sind, **Bedienelemente oder Verriegelungen wie Taster oder ähnliches zu betätigen oder einzustellen.**



Der Anwender ist in allen Fällen für Schäden aus der Nichtbeachtung der angegebenen Betriebsbedingungen verantwortlich. In Zweifelsfällen die zugelassenen Kundenzentren kontaktieren.

KAP. 3. SICHERHEITSHINWEISE

EINFÜHRUNG



Die Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen und -verfahren kann eine Gefahr darstellen und Schäden hervorrufen.

Um die Maschine zu benutzen hat der Endanwender:

1. alle Regeln zum Umfeld und zu den Handlungen von Personen unter Beachtung der gesetzlichen und sonstigen anwendbaren Bestimmungen zu befolgen, insbesondere im der Maschine vorgelagerten Bereich, ihrem Anschluss und Betrieb;
2. alle sonstigen Betriebsanweisungen und Richtlinien, die zur technischen/bildlichen Dokumentation der Maschine selbst gehören.



Falls nicht anders angegeben, müssen das **Personal für Aufstellung, Anschluss, Wartung, Neuaufstellung und Wiederbenutzung, Fehlerbehebung, Entsorgung und Abbau** fachkundig, auf Sicherheit geschult und über Restrisiken aufgeklärt sein und die Wartungstechniker über Kompetenzen in Sicherheitsfragen verfügen.

UMFELD, ARBEITSPLÄTZE UND FAHRWEGE

Das Arbeitsumfeld muss die Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG erfüllen. Am Arbeitsplatz dürfen keine Fremdkörper vorhanden sein. **Der Arbeitgeber** hat gemäß Richtlinie 89/391/EWG zur Umsetzung von Maßnahmen zur Förderung der Gesundheit und Sicherheit von Arbeitnehmern am Arbeitsplatz für das Beseitigen oder Verringern der im vorliegenden Handbuch aufgezeigten Restrisiken zu sorgen.

WARNHINWEISE ZU RESTRISIKEN

RESTRISIKEN BEIM ENTFERNEN VERRIEGELTER BLENDEN, ARBEITEN AN BESCHÄDIGTEN/ABGENUTZTEN TEILEN



Der Operator darf unter keinen Umständen versuchen, die verriegelten Blenden abzunehmen oder **Sicherheitsvorrichtungen zu verändern.**

Während Tätigkeiten zur Umrüstung, Wartung, Austausch des Arbeitsgeräts und Reinigungen sowie allen sonstigen Tätigkeiten, bei denen die Hände oder andere Körperteile in Gefahrenbereiche der Maschine gehalten werden, besteht ein Restrisiko, hauptsächlich aus folgenden Gründen:

1. **Kollisionen mit Maschinenteilen,**
2. **Reiben und/oder Scheuern an rauen Teilen der Maschine,**
3. **Verletzungen durch scharfe Teile,**
4. **Schnittverletzungen durch scharfe Maschinenteile.**

Während der Reinigungsphase oder beim Entfernen verklemmter Teile an den Messern, wenn die Hände in die Nähe der Schneiden gehalten werden, besteht ein Restrisiko, hauptsächlich von Schnitten durch **scharfe Teile der Arbeitsgeräte.**

Operator und Wartungstechniker müssen auf Eingriffe im Zusammenhang mit den manuellen Tätigkeiten bei abgebauten Blenden geschult sein, die damit verbundenen Risiken kennen, vom zuständigen Verantwortlichen befugt sein und die entsprechende Persönliche Schutzausrüstung mit schnittsicheren **Fümfingerhandschuhen** tragen. Alle Arbeiten an den Scheiben müssen mit **nach unten gerichteten Messern** ausgeführt werden.

KAP. 4. AUFSTELLUNG UND EINSATZ DER MASCHINE



Die Maschine darf nur von befugtem, dementsprechend geschultem Personal mit ausreichender technischer Erfahrung bedient werden.

Vor dem Einschalten der Maschine sind folgende Tätigkeiten auszuführen:

- die technischen Unterlagen aufmerksam lesen.
- Machen Sie sich mit den Blenden und Notausrichtungen der Maschine, ihrer Lage und ihrer Bedienung vertraut.

Die unbefugte Benutzung von Kaufteilen und Zubehör, die zu den Blenden und Sicherheitsvorrichtungen gehören, können zu Fehlfunktionen und Gefahrensituationen für das Bedienpersonal führen. Auch Operator müssen angemessen geschult sein.

EINBAU/AUSBAU



Ein- und Ausbautätigkeiten von Maschinenteilen **müssen bei ausgeschalteter Maschine und gezogenem Netzstecker erfolgen**, d.h. wenn der Trennschalter auf OFF steht.

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in verschiedenen Phasen (siehe nachstehendes Beispiel zum Maschinenkörper).

<p>ZUSAMMENBAU ARBEITSGERÄT SPEEDY MIXER MODELL 250W</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kupplung (5) des Mixers (3) ausrichten und in die Dichtung (2) des Maschinenkörpers (1) einführen. 2. Auf den Mixer (3) schrauben, bis sie fest am Maschinenkörper (1) anliegt. 	<p>SPEEDY MIXER 250W</p>
---	--------------------------

Der Auseinanderbau muss in umgekehrter Reihenfolge der vorstehend beschriebenen Schritte erfolgen.

VORGEHENSWEISE

Die Bedienelemente sind zuverlässig und sicher entworfen, sie halten normalen Betriebsanforderungen, den zu erwartenden Kräften und externen Einflüssen stand. Sie sind weiterhin deutlich sichtbar und an einer unverwechselbaren Markierung erkennbar. **Die Bedienelemente werden nachfolgend beschrieben:**

ART / FARBE	ARTIKELNUMMER / BESCHREIBUNG
Taste / Schwarz	/ Taste Start und Dauerbetrieb Maschine

INBETRIEBNAHME

Der Druck der Ein-Taste der Maschine ist nur durch eine **beabsichtigte Bedienung des dazu vorgesehenen Bedienelements möglich**:

Taste  einmal drücken (nur für Dauerbetrieb).

STOP

Stop der Maschine durch Loslassen der Taste .

SICHERER BETRIEB

Wenn die Maschine stark belastet wird, über einen langen Zeitraum läuft oder überladen ist, löst der Wärmeschutzschalter sofort aus. In diesem Fall **abwarten, bis die Maschine abkühlt**, bevor der Startvorgang eingeleitet wird.

KEINE SPANNUNG

Nach einem Stromausfall oder dem Ziehen des Netzsteckers kann die Maschine nur nach dem Wiederherstellen der Spannungsversorgung bzw. Stecker einstecken neu gestartet werden.

KONTROLLEN VOR DEM START DER MASCHINE

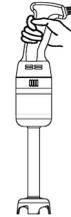
KONTROLLE / PRÜFUNG	VORGEHENSWEISE UND INSPEKTION
Sicherstellen, dass ➤ sich keine Fremdkörper in der Kasserolle befinden	Sichtkontrolle der angegebenen Teile, sicherstellen, dass keine Fremdkörper oder Gegenstände vorhanden sind z.B. Werkzeuge, Lappen, usw. sowie keine Lebensmittel. Jegliche vorgefundene Gegenstände entfernen.
Sicherstellen, dass die folgenden Teile gereinigt sind ➤ Maschinenäußeres ➤ Die Oberflächen des Arbeitsgeräts selber ➤ Die Innenteile des Arbeitsgeräts	Alle Oberflächen der aufgeführten Teile müssen vor dem Gebrauch der Maschine einer Sichtkontrolle unterzogen werden, um ihre Sauberkeit sicherzustellen. Wenn Schimmel oder Schmutzspuren vorhanden sind, eine Reinigung gemäß Kapitel 5 ausführen.
Sicherstellen, dass die folgenden Teile unversehrt sind. ➤ Verriegelte Blenden ➤ Maschinenkörper	Alle verriegelten Blenden usw. müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtkontrolle der angeführten Teile ausführen, um sicherzustellen, dass die Außenflächen unversehrt sind. Die Teile sollten bei den ersten Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).
Sicherstellen, dass die folgenden Teile funktionsfähig sind. ➤ Teile des Sicherheitssystems: ➤ Bedienelemente.	Alle Geräte müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Die verschiedenen Geräte direkt testen, bis sie wie vorgesehen funktionieren. Die Stellglieder und sonstigen Teile sollten bei den ersten Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).
Sicherstellen, dass ➤ keine Störgeräusche nach dem Start der Maschine zu hören sind	Wenn während der Kontrolle der Funktion der Bedienelemente ein Fremdgeräusch zu hören ist, z.B. aufgrund von Festfressen oder Brüchen, die Maschine sofort stoppen und eine Wartung einleiten.

Bei jeglichen Arbeiten oder dem Austausch von beschädigten Teilen, eine **Wartungsprozedur einleiten**. Ein Austausch muss mit **Originalteilen des Herstellers oder zumindest Teilen mit einem vergleichbaren Sicherheitsniveau und technischen Eigenschaften erfolgen**. Zu weiteren Informationen bitte das **Kundendienstzentrum** kontaktieren.

INBETRIEBNAHME

Der Operator kann die Maschine unter Beachtung der Sequenz gemäß der folgenden Anweisung in Betrieb nehmen.

1. Alle Kontrollen **vor dem Betrieb der Maschine** wurden erfolgreich abgeschlossen.
2. Alle Kontrollen bei **eingeschalteter Spannung** wurden erfolgreich ausgeführt.
3. Die Maschine ist an eine geeignete **Steckdose angeschlossen**.
4. Alle Kontrollen des **Zusammenbaus** wurden erfolgreich ausgeführt.
5. Alle Kontrollen und Checks vor der Inbetriebnahme der Maschine wurden erfolgreich ausgeführt.
6. Alle Kontrollen zur **Einhaltung der Sicherheitsbedingungen** wurden erfolgreich ausgeführt.
7. **Die Kasserolle wurde mit Lebensmitteln befüllt.**
8. **Die Maschine an den vorgesehenen Stellen fassen:**
 - a. zunächst das Arbeitsgerät in die Kasserolle geben;
 - b. starten, halten und bis zum Ende der Bearbeitung der Lebensmittel bewegen.
9. Wenn die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben, die **Maschine stoppen und auf eine geeignete Werkbank stellen**.
10. Die Lebensmittel von hand aus der Kasserolle entfernen, dazu mit beiden Händen fassen und die Lebensmittel aus den betroffenen Winkeln entfernen.



Sicherstellen, dass die Maschine nicht leer läuft.

ABSCHALTEN

Das Abschalten hat gemäß der folgenden Sequenz zu erfolgen:

1. Vor dem Abschalten warten, bis die Verarbeitung abgeschlossen ist, d.h. die gewünschte Lebensmittelkonsistenz erreicht ist.
2. Die Maschine stoppen, indem das entsprechende Bedienelement losgelassen wird.
3. Die Maschine auf einer geeigneten Arbeitsfläche aufstellen.
4. Netzstecker der Maschine ziehen.
5. Reinigung durchführen.

KAP. 5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

WARTUNGSANWEISUNGEN

ISOLIERUNG GEGENÜBER EXTERNEN SPANNUNGEN

Vor dem Ausführen von Wartungs-, Reinigungs- und Austauscharbeiten, müssen die externen Spannungsversorgungen isoliert und getrennt werden.

FEHLERBEHEBUNG UND ENTRIEGELN BEWEGLICHER TEILE

In der nachstehenden Tabelle sind die dem Wartungstechniker zur Verfügung stehenden Verfahren zur Fehlerbehebung und Freigabe von Bewegungen aufgeführt.

NATUR	MÖGLICHE URSACHE(N)	VORGEHENSWEISE UND INSPEKTION
Keine Spannung	Allgemeiner Stromausfall	Das Stromversorgungsunternehmen einschalten
	Störungen durch Sicherungen oder vorgelagerte magnetothermische Schalter der Spannungsversorgungsleitung	Nach Behandlung der Gründe für die Störung bei abgenommener Blende sicherstellen, dass sie wieder eingesetzt wird. Wenn das Problem nicht behoben wird, einen Elektriker einschalten.
Betriebsstop der Maschine	Auslösen des internen Schutzgeräts	Einen Elektriker einschalten Nach Behandlung der Gründe für die Störung bei abgenommener Blende sicherstellen, dass sie wieder eingesetzt wird.
	Nicht identifizierbare Ursache(n)	Direkt den Kundendienst einschalten
Maschine arbeitet nicht: die Messer drehen sich nicht oder schneiden nicht richtig	Keine Spannung	Spannungsversorgung prüfen und wiederherstellen.
	Haupttrennschalter auf "0"	Maschine ans Netz anschließen
	Starttaste der Maschine funktioniert nicht	Funktion der Taste prüfen und gegebenenfalls direkt den Kundendienst einschalten.
	Thermischer Schalter hat infolge Überhitzung ausgelöst	Das vollständige Abkühlen der Maschine abwarten, bevor sie wieder eingeschaltet wird.

ZUSÄTZLICHE WARTUNG

Für zusätzliche Wartungen aufgrund von Brüchen, Überholungen, mechanischen oder elektrischen Pannen, ist ein Eingriff des Kundendienstes zu beantragen.

Die Anweisungen zur zusätzlichen Wartung sind nicht in diesem Betriebshandbuch enthalten, sie müssen ausdrücklich beim Hersteller beantragt werden.



REINIGUNG

Es ist untersagt, Bauteile während des Betriebs der Maschine anzufassen.

Alle Reinigungsarbeiten müssen **nach Entfernen von Lebensmittelresten aus der Maschine und Trennen der Maschine von der Spannungsversorgung** erfolgen.

Maschine, elektrische Ausstattung und Bauteile der Maschine **nie mit Wasser reinigen, insbesondere nicht mit Druckreiniger jeglicher Art und Stärke, weder mit Eimer, Schrubber noch mit Schwamm. Die Maschine nicht direkt unter einen Hahn oder in eine Spüle stellen.**

Das Hygieneniveau der Maschine und der entsprechenden Ausrüstung für den vorgesehenen Gebrauch entspricht 2 (zwei):

nach Beurteilung der Hygienrisiken, erfüllt die Maschine die anwendbaren internationalen Bestimmungen, muss jedoch in regelmäßigen Abständen zu Reinigungszwecken auseinandergebaut werden.

INTERVALL	PERSONAL	VORGEHENSWEISE
Am Schichtende oder vor jedem Start am Tagesbeginn	Operator	<p>Alle Oberflächen der Maschine, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, d.h. Lebensmittelkontaktflächen (Innen- und Außenflächen des Arbeitsgeräts) und Spritzbereiche (obere, an der Maschine angebrachte Fläche des Arbeitsgeräts und Außenfläche der Maschine) müssen gereinigt und gemäß des folgenden Verfahrens gereinigt werden. Zum Ausbau des Arbeitsgeräts, siehe die nachstehenden Anweisungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Oberflächen von Lebensmittelresten befreien (z.B. mit einem Kunststoffschaber); ➤ alle Oberflächen des Lebensmittel- und Spritzbereichs mit einem weichen, in in heißem Wasser verdünntes Reinigungsmittel getauchten (nicht tropfendem) Lappen reinigen.
		<p>Es kann auch normale Waschseife verwendet werden. Ein spezielles flüssiges Reinigungsmittel für Stahl verwenden (keine scheuernden Cremes). Auf chlorfreie Produkte achten. Brennspritus für Fette benutzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mit heißem, sauberen Wasser abspülen und alle Oberflächen des Lebensmittel- und Spritzbereichs mit einem sauberen, nicht fuselnden Lappen abtrocknen. ➤ Das Mixgerät kann, obgleich es aus Edelstahl besteht, nicht in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Gleiches gilt selbstverständlich für Kunststoffteile. ➤ Der Zusammenbau darf nur erfolgen, wenn die Maschine benutzt werden soll, ansonsten die Teile in einem trockenen, nicht fuselnden Lappen aufbewahren. <p>LÄNGER STILLSTANDSZEITEN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei längeren Stillstandszeiten der Maschine, mit einem in Mineralöl getauchten Lappen kräftig über alle Stahloberflächen reiben (insbesondere bei Edelstahl), um eine Schutzschicht zu bilden.
		<p>VOR UND WÄHREND DER REINIGUNG NICHT:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Keine drehbaren Teile berühren ohne sich zuvor von ihrem völligen Stillstand versichert zu haben. ➤ Keine drehbaren Teile berühren ohne sie vorher verriegelt zu haben (Verriegeln in Nullstellung zum Trennen der Spannungsversorgung).
		<p>NICHT ZU VERWENDEnde DINGE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Auf Mehlablagerungen und allgemein auf die Maschine gerichtete Druckluft; ➤ Dampfgeräte; ➤ chlorhaltige Reinigungsmittel (selbst in verdünnter Form) und Verbindungen wie: Bleichmittel, Salzsäure, Mittel zum Reinigen von Gebläse, Marmor und allgemein Entkalkungsmittel, usw. da sie den Stahl angreifen und Flecken bzw. bleibende Rostspuren hinterlassen. Dampf solcher Mittel reicht aus, um Stahl zu oxidieren und in einigen Fällen zum Rosten zu bringen. ➤ Stahlwolle, Bürsten und Schleifscheiben aus Metall und Legierungen (z.B. herkömmlicher Stahl, Aluminium, Bronze, usw.) oder zuvor zur Reinigung von Metall oder Legierungen verwendete Metalle oder Legierungen. ➤ Scheuermittel. ➤ Benzin, Lösungsmittel oder entzündliche und/oder korrosive Flüssigkeiten. ➤ Reinigungsmittel für Silber.

KAP. 6. ENTSORGUNG

Gemäß Art. 13 der Verordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2006 zur "Umsetzung der Richtlinien 2002/92/EU, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung des Einsatzes gefährlicher Sunstanzen in elektrischen und elektronischen Ausrüstungen und zur Abfallentsorgung".



Das Symbol mit dem durchkreuzten Mülleimer auf der Maschine bedeutet, dass das Gerät nach der Nutzungsdauer in einer geeigneten Einrichtung entsorgt werden muss.



Die Mülltrennung nach der Lebensdauer der Maschine wird durch den Hersteller organisiert und beaufsichtigt.

Ein Anwender, der die Maschine entsorgen will, hat den Hersteller zu kontaktieren und das von letzterem aufgestellte Verfahren zu befolgen, um die Mülltrennung der ausgesonderten Maschine zu befolgen.

Die Mülltrennung der Maschine für ein ordnungsgemäßes Recycling, Behandeln und Entsorgen in einer ökologisch verträglichen Weise trägt zur Vermeidung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit bei und fördert die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe der Maschine.

Die Maschine enthält keine gefährlichen Stoffe.



Die illegale Entsorgung des Produkts durch den Eigentümer führt zur Verhängung der gesetzlich vorgesehen Strafgeelder.

KAP. 7. WERKSTOFFE

Entsprechend den Betriebs- und Produktionsanforderungen kann die Maschine aus verschiedenen Werkstoffen bestehen.

BAUGRUPPE	WERKSTOFFBEZEICHNUNG	
	Edelstahl AISI 304	Lebensmitteltauglicher Kunststoff
Maschinenkörper		•
Schneidinstrument des Mixers	•	
Glocke des Mixaufsatzes	•	
Mixstab	•	