

**Siehe die Abbildungen, deren Nummerierung den Abschnitten der Bedienungsanleitung folgt.**

IN ZWEIFELSFÄLLEN GILT FÜR DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG DER FRANZÖSISCHE WORTLAUT.

DE

10/2017

## Inhaltsverzeichnis

Beschreibung	1	Wartung	4
Aufstellung	1	Übereinstimmung mit Vorschriften	5
Benutzung, Sicherheit	2	Teilleiste - Explosionszeichnung	A
Reinigung, Hygiene	3	Schaltpläne	N
Betriebsstörungen	4		

## Einleitung

Das Benutzerhandbuch liefert dem Benutzer nützliche Informationen, um korrekt und vollkommen sicher zu arbeiten, und ist darauf ausgerichtet, die Benutzung des Gerätes (im Folgenden bezeichnet als „Maschine“ oder „Gerät“) zu erleichtern.

Die folgenden Ausführungen dürfen nicht als eine umfangreiche Liste von zwingenden Warnhinweisen verstanden werden, sondern als eine Reihe von Anweisungen, die in jeder Hinsicht die Betriebsleistungen des Gerätes verbessern und vor allem körperliche oder materielle Schäden, die aus zweckwidrigen Benutzungs- und Aufbewahrungsvorgängen resultieren, vermeiden sollen.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Bedienung, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Das Handbuch muss weiterhin jederzeit für den Bediener einsichtig sein und gewissenhaft am Einsatzort der Maschine aufbewahrt werden, um in Zweifelsfällen leicht und sofort bzw. immer wenn erforderlich konsultiert werden zu können.

Falls nach Lektüre des Handbuches noch Zweifel oder Unsicherheiten in Bezug auf die Benutzung des Gerätes bestehen sollten, nicht zögern, den Hersteller oder den zugelassenen Kundendienst zu kontaktieren, der jederzeit für einen schnellen und gewissenhaften Service mit dem Ziel, ein besseres Funktionieren und eine optimale Effizienz des Gerätes zu gewährleisten, zur Verfügung steht.

Zur Erinnerung: Die in den Ländern der jeweiligen Einrichtung geltenden Normen für Sicherheit, Hygiene und Umweltschutz müssen in allen Produktlebensphasen des Gerätes stets eingehalten werden. Es obliegt folglich dem Benutzer, sicherzustellen, dass das Gerät nur unter den optimalen, für Menschen, Tiere und Güter vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen betätigt und benutzt wird.

## Beschreibung

### 1.1 BESCHREIBUNG

• Dieses elektronische Planetenrührwerk ist ein Kleingerät für einen gewerblichen Gebrauch zum Kneten, Mischen und Schlagen aller Lebensmittel in Bäckereien, Konditoreien oder in der Küche. Alle Teigsorten, Füllungen, Cremes, Emulsionen, usw. Die Aufstecknabe ermöglicht den Antrieb von Zubehörgeräten (mit konischem Zapfen und 12er-Vierkantwelle vom Typ K). Das leichte, kompakte Gerät ist einfach zu bedienen.

-  **1.1a** **A** Edelstahlkessel, Fassungsvermögen 5,5 Liter  
**B** Halterung  
**C** Sicherheitskranz

- D** Eingebaute Aufstecknabe  
**E** Abdeckung  
**F** Kopf  
**G** EIN/AUS-Taste / Geschwindigkeitsregler  
**H** Sockel

#### **1.1b**

- Standardausrüstung komplett aus Edelstahl:
- X** Knethaken für Knetarbeiten
- Y** Flachrührer zum Verrühren
- Z** Besen für Emulsionen

## Aufstellung

### 2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (RICHTWERTE) **2.1**

- Bruttogewicht mit Verpackung: 15 kg
- Nettogewicht: 12,6 kg mit Werkzeugen

- Abmessungen der Verpackung: 450 x 350 x 490 mm
- Abmessungen des Gerätes über alles: 388 x 280 x 438 mm

### 2.2 STANDORT

Das Planetenrührwerk wird auf einer stabilen, nicht vibrierenden Arbeitsplatte mit einer Höhe zwischen 600 und 900 mm aufgestellt.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum aufstellen (siehe die im Land der Aufstellung geltende

Die Maschine kann bei geschlossenem Sicherheitskranz an beiden Seiten der Halterung getragen werden. Nicht die Bedientaste als Griff missbrauchen.

technische Norm, in Europa EN 12464-1).

### 2.3 ELEKTROANSCHLUSS

- Das Planetenrührwerk wird mit Wechselstrom versorgt.
- Eine genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde, wasserdicht, für 10-16 A, leicht zugänglich vorsehen.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den auf dem Geräteschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Werten übereinstimmt.

 Die Erdung durch grünelben Draht ist Pflicht.



*Anmerkung: Die Erdungswerte werden entsprechend dem Differenzstrom bestimmt. Die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen kann zum Erlöschen der Garantie führen.*

- Die Einrichtung muss durch einem Fehlerstromschutzschalter und eine 10 A-Schmelzsicherung geschützt sein.

#### • Elektrische Daten der Maschine:

Spannung (V)	Leistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)
220/240	500	50/60	2,3

**KEIN ERDANSCHLUSS = KEIN SCHUTZ = PANNENANFÄLLIGKEIT**

# Benutzung, Sicherheit

## 3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

- Alle Anweisungen genau durchlesen.
- Das Gerät darf nur von Fachpersonal bedient werden.
- Die Maschine nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit stellen, Gefahr von Stromschlägen.
- Den Stecker des Geräts ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird, sowie vor Wartungs- oder Reinigungstätigkeiten.
- Sicherstellen, dass das Gerät sich in Stellung 0 befindet, wenn:
  - es nicht benutzt wird,
  - vor dem Ein- und Ausbau von Werkzeugen oder Zubehörgeräten,
  - vor der Reinigung.
- Zubehörgeräte und Werkzeuge vor dem Spülen abnehmen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Während des Betriebs Hände, Haare und Kleidung sowie Löffel und ähnliches Werkzeug in Entfernung von den Werkzeugen halten, um Verletzungsgefahren und/oder Sachschäden am Gerät zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn:
  - Kabel oder Stecker beschädigt sind,
  - die Sicherheitsvorrichtung (Kranz) Mängel aufweist,
  - das Gerät hingefallen ist oder äußere Beschädigungen aufweist.
- Die Benutzung von nicht empfohlenen oder vom Hersteller vertriebenen Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen lassen.
- Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie z.B. einem Ofen in Berührung kommen lassen.

- Das Gerät nie ohne Sicherheitskranz betreiben.
- Das Gerät nie ohne Kessel betreiben.
- DIE VORLIEGENDE ANWEISUNG AUFBEWAHREN
- Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:
  - Das Heben des Sicherheitskranzes stoppt das Gerät.
  - Der Start des Rührwerks ist nur möglich, wenn sich die Kesselhalterung in Arbeitsposition befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde die Schüssel ist auf der Halterung positioniert.
  - Eine Stillstandzeit des Gerätes, die unabhängig von der Arbeitsgeschwindigkeit weniger als 3 Sekunden beträgt.
  - Einen Fehlschutz, der zum erneuten Starten das Zurückstellen des Geschwindigkeitsreglers auf „0“ erforderlich macht.
  - Schutz vor zu hohen Stromstärken, Spannungen und Erwärmungen des Motors.

**G** Drehknopf EIN/AUS/GESCHWINDIGKEITSREGLER  **3.1**

**O** Position 0 : AUS

**I** Stellung 1 bis 12 : GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

### a) Elektronische Geschwindigkeitsregulierung

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler:
  - Im Uhrzeigersinn (↻) zum Erhöhen der Geschwindigkeit.
  - Gegen den Uhrzeigersinn (↻) zum Senken der Geschwindigkeit.



**Anmerkung: Nicht über die Mini-Maxi-Anschläge des Knopfes hinaus drehen, da dies zu einer Beschädigung des Potentiometers führen könnte.**

### b) Kontrollierter Stopp

- Durch Zurückdrehen des Geschwindigkeitsreglers auf 0.



**Den Sicherheitskranz erst nach vollständigem Stopp des Rührwerks heben, um Spritzer zu vermeiden.**

## 3.2 EINFÜLLEN DES PRODUKTS IN DEN KESSEL

Es ist einfacher, das zu verarbeitende Produkt in den Kessel zu füllen, wenn dieser noch nicht in das Gerät eingesetzt ist. Diese Vorgehensweise wird besonders zum Einfüllen von Mehl (Zubereitung von Teigen) empfohlen. Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
  - wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,
  - die Behälter nach dem Mehl Einfüllen in den Kessel nicht mehr zu schütteln,
  - das Werkzeug vor dem Einbau in das Gerät vorsichtig in den Kessel einzusetzen.
- Diese einfachen Vorsichtsmaßnahmen tragen zu einer geringeren Mehlstaubentwicklung bei und verringern somit das Risiko

von Allergien in diesem Zusammenhang. Einige Zubereitungen erfordern dennoch die Hinzugabe von Produkten während der Bearbeitung. Dies wird durch den trichterförmigen Sicherheitskranz erleichtert, der die hinzugegebenen Produkte führt. Produkte nicht auf das Werkzeug fallen lassen, um so Spritzer aufgrund der hohen Drehzahl des Werkzeugs zu vermeiden. Keine tiefgefrorenen Produkte, Eiswürfel oder sonstige harten Gegenstände wie z.B. Zuckerwürfel oder Schokolade einfüllen, die das Gerät blockieren und im ungünstigsten Fall Kessel und Werkzeuge beschädigen können. Immer die empfohlenen Höchstmengen beachten, um ein Überlaufen und Spritzer während der Bearbeitung zu vermeiden.

## 3.3 MAXIMALE LEISTUNGEN

- Die Arbeitsleistung des Rührgeräts ist abhängig von:
  - dem verwendeten Werkzeug,
  - der Art, Menge und Zähflüssigkeit der zu bearbeitenden Masse,
  - der optimalen Geschwindigkeit für eine qualitativ hochwertige Arbeit.  **3.3**
- **Eine zu hohe Verarbeitungsmenge geht immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Teile des Rührgeräts. Sie kann ebenfalls zu einer Überhitzung des Motors und somit zu seinem plötzlichen Stopp führen (siehe  Absatz 5.1).**
- Die nebenstehende Tabelle enthält Richtwerte mit den für eine gute Bearbeitungsqualität einzuhaltenen Höchstmengen.



**Achtung:** eine falsch angepasste Drehzahl (zu schnell) kann das Gleichgewicht des Geräts beeinträchtigen. Die Maschine im Betrieb immer überwachen. Falls sich das Gerät bewegt:

- 1 die Drehzahl senken.
- 2 prüfen, ob die Füße der Maschine sowie die Arbeitsfläche sauber sind.

BESEN	FLACHRÜHRER	KNETHAKEN
Baiser: 350 g Eiweiß	Konditorcreme: 500 g Pulver	Croissant: 750 g Mehl
Genueser Biskuit: 400 g Eiweiß	Brandteig: 600g Mehl	Brioche: 750 g Mehl
Eischnee: 400 g Eiweiß	Mürbeteig: 500g Mehl	Brandteig: 600g Mehl
Schlagsahne: 1 L flüssige Sahne	Zuckerteig: 500g Mehl	Zuckerteig: 750 g Mehl
Schokoladenmousse: 500 g Pulver		Brotteig 60%: 750 g Mehl
Crêpeteig 1,5 L Milch		Pizza 400g Mehl
		1 kg Füllung 1 kg Wurstfleisch 1 kg Pastete

### 3.4 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

- Den Sicherheitskranz heben, die Kesselhalterung fährt automatisch herunter.
- Ein Werkzeug ins Innere des Kessels einsetzen.
- Den Kessel vor die Halterung halten und die Griffe des Kessels in die Stifte der Halterung einführen.  **3.4a**
- Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und



durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn  verriegeln.  **3.4b**

- Den Sicherheitskranz senken, der Kessel verriegelt automatisch.  **3.4c**



*Anmerkung: Wenn der Kessel nicht eingesetzt ist, kann der Sicherheitskranz nicht ganz heruntergelassen werden. Keine Gewalt anwenden, sondern den Kessel richtig einsetzen.*

### 3.5 EINSCHALTEN UND GESCHWINDIGKEITSWAHL **3.1** **3.3**

Die elektronische Geschwindigkeitseinstellung bietet dem Benutzer einen flexiblen Einsatz.

- Das Rührwerk einschalten, indem der Schalter G von der Position Stopp O auf eine Position zwischen 1 und 12 in Abhängigkeit von der gewünschten Drehzahl gestellt wird.
- Immer auf der niedrigen Geschwindigkeitsstufe 1 starten, um Spritzer oder das Stauben von Mehl zu vermeiden, anschließend

die Geschwindigkeit schrittweise in Abhängigkeit von der zu leistenden Arbeit erhöhen.

**V** Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/min)

**S D** Weicher Teig

**H D** Fester Teig

 Empfohlener Normalarbeitsgang.

### 3.6 EIN- UND AUSBAU DES SICHERHEITSKRANZES

#### • Ausbau des Sicherheitskranzes:

- 1) Den Sicherheitskranz bis in die obere Endstellung bringen.
- 2) Die beiden Schäfte **J** des Sicherheitskranzes mit den beiden Zeigefingern schieben, dabei die Daumen auf der Drehachse des Kranzes abstützen.  **3.6a**

#### • Wiedereinbau des Kranzes:

- 1) Die beiden Schäfte **J** des Kranzes in die Drehachse **K** einführen.
- 2) Mit den Daumen auf den unteren Teil der Schäfte des Sicherheitskranzes drücken, dabei die Daumen auf der Drehachse des Kranzes abstützen.  **3.6b**



Den Sicherheitskranz nie in einer anderen als der in dieser Anleitung beschriebenen Position einsetzen.



### 3.7 AUFSTECKNABE

- Das Rührwerk ist mit einer Aufstecknabe (Vierkant 12 mm vom Typ K) mit Geschwindigkeitsregulierung zum Antrieb von Zubehörgeräten ausgestattet.



- Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:
  - Das Rührwerk muss abgeschaltet sein.
  - Das passenden Zubehörgerät aussuchen.
  - Den Deckel **L** drehen.
  - Den Zapfen **N** des Zubehörgeräts **P** in die Aufnahme **M** des Rührwerks einführen.
  - Unter Drehen des Zubehörgeräts **P** den Vierkant **S** in die Antriebswelle der Aufnahme **M** einsetzen.
  - Den Stift **R** in die Nut (**T**) stecken und das Zubehörgerät bis zum Anschlag auf die Aufnahme **M** schieben.
  - Die Feststellschraube **U** anziehen (im Uhrzeigersinn ).

#### - Hinweis zur Benutzung des Fleischwolfs

- Das Fleisch vor dem Einführen in den Fleischwolf vorbereiten:
  - Knochen und Knorpel entfernen.
- Das Fleisch in lange, **feine Streifen schneiden** (circa Fingerbreite).
- Einen Teil des Fleisches in das Schnittlelement des Fleischwolfs geben.

- Das Rührwerk einschalten, indem der Schalter **G** auf eine Stufe zwischen 7 und 9 gestellt wird.
- Die Stücke eins nach dem anderen in den Einfülltrichter geben, sie werden von der Schraube mitgenommen.
- Wenn das Stück nicht von der Schraube mitgenommen wird, den Stößel (ausschließlich den mitgelieferten Stößel) benutzen, **nicht den Einfülltrichter füllen und mit dem Stößel nachschieben**, das Hacken wird nicht beschleunigt, die Maschine lediglich beschädigt.



*Anmerkung: Die Arbeit mit dem Fleischwolf führt zu einer Erwärmung des Motors, der Wärmeschutz kann zum Stopp des Geräts führen. In diesem Fall einige Minuten lang das Abkühlen des Motors abwarten, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird.*

*Um eine schnelle Erwärmung zu vermeiden, wird zur Befolgung der folgenden Hinweise geraten. Die Arbeitszeit liegt bei ca. 8 bis 10 Minuten, was ca. 3 kg verarbeitetem Fleisch entspricht.*



Die Zubehörgeräte als Sonderausstattung sind für kleine Arbeiten bestimmt, nicht für große Mengen. Eine intensive oder zu starke Benutzung führt zur Beschädigung Ihres Rührwerks.



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

## Reinigung, Hygiene

### 4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN **3.4 a - b - c - 3.6 a - b**

- Kessel, Werkzeug und Sicherheitskranz ausbauen.
- Kesselinneres, Werkzeug und Sicherheitskranz in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

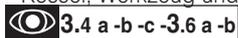
- Halterung des Planetengetriebes, Werkzeughalterwelle und Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen.



*Anmerkung: Nur aluminium- und kunststoffverträgliche Reinigungsmittel verwenden.*

## 4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker ziehen.
- Kessel, Werkzeug und Sicherheitskranz ausbauen.



3.4 a - b - c - 3.6 a - b

- Kessel, Werkzeug und Sicherheitskranz in einem Spülbecken mit einem desinfizierenden Reinigungsmittel waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Kessel und Werkzeuge können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Halterung des Planetengetriebes, Werkzeughalterwelle, Kesselhalterung, insbesondere Auflageflächen der Griffe des Kessels und eventuell das Gehäuse des Rührwerks mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel abwischen.

- Überprüfen, dass die Geräteteile vollkommen sauber sind.



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

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen können.



Das Gerät nie unter einem Wasserstrahl oder mit einem Druckreiniger reinigen.  
Die Maschine nicht in eine Geschirrspülmaschine stellen.

### Regelmäßig: (mindestens einmal monatlich)

- Die Führungen der Hebe- und Senkvorrichtung sowie die Achsen des Sicherheitskranzes säubern und leicht mit Vaseline einfetten.

## Betriebsstörungen

### 5.1 DAS RÜHRWERK LÄUFT NICHT AN

- Überprüfen ob:
  - das Rührwerk richtig angeschlossen ist,
  - die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
  - die Schüssel ist auf der Halterung positioniert,
  - der Sicherheitskranz sich in unterer Position befindet.
- Falls die Maschine nicht neustartet:
  - Den Netzstecker des Geräts ziehen und nach wenigen Sekunden wieder anschließen.

- Falls das Rührgerät während des Arbeitsganges abschaltet:
  - Der Wärmefühler des Motors hat ausgelöst oder die Elektronik eine Überlast festgestellt. Bei einer Überhitzung einige Minuten warten, bevor das Gerät erneut eingeschaltet wird. Die Menge im Kessel verringern und das Gerät mindestens eine Minute abschalten, um es zurückzustellen. Den Knopf des Geschwindigkeitsreglers vor dem Starten auf 0 stellen.



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

### 5.2 STÖRGERÄUSCHE

#### a) Metallisches Geräusch

- verformtes Werkzeug schleift,
- beschädigter oder falsch montierter Kessel (siehe  3 und § 4).

**b) Das Werkzeug wird nicht oder nur unzureichend angetrieben, obwohl der Motor normal läuft. Überprüfen Sie:**

- den Zustand und die Spannung des Riemens (siehe  § 6.1)
- den Anschluss zwischen Motor und Geschwindigkeitsregler.



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

### 5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

- Im Allgemeinen auf eine unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung der Bohrung des Werkzeugs zurückzuführen.
- Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, Arbeit einstellen, einfetten oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen und einen Moment warten, bis das Mittel einwirkt.
- Schrittweise vorgehen und die Kraftanwendung dosieren:

- unter Hin- und Her-Bewegungen drehen,
- Mit einem Gummihammer leicht auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Bajonettstift entfernt wurde.
- Das verformte Teil gegebenenfalls mit feinem Schleiftuch überschleifen.



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

## Wartung

### 6.1 ANTRIEB

- Das Rührwerk ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motor-, Getriebelager und Antrieb sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr die Spannung und den Verschleiß des Riemens zu überprüfen.

Dazu wie folgt vorgehen:

- Das Rührwerk vom Netz nehmen.
- Die obere Abdeckung abnehmen (Schraube hinten + Lasche vorn).



**ACHTUNG: Beim Ausbau keine zu hohe Kraft auf die Lasche ausüben. Eine leichte Drehbewegung des Geräts nach vorn reicht aus, um den Deckel freizugeben.**

- Falls der Antriebsriemen nachgespannt werden muss, die 3 Befestigungsschrauben des Motors lösen, um ihn verschieben zu können.



Anmerkung: Der Zahnriemen darf nur mäßig gespannt sein.

- Wenn der Riemen gewechselt werden muss, **ist zunächst der Geschwindigkeitsmesser freizugeben**. Anschließend ist der Riemen lediglich von der Abtriebsscheibe zu nehmen, dann die Antriebsscheibe abnehmen ohne den Motor zu bewegen.
- Elektrische Anschlüsse kontrollieren, reinigen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

### 6.2 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung muss häufig überprüft werden, der Motor muss abschalten, wenn der Abstand zwischen Sicherheitskranz und Kessel beim Anheben des Kranzes 8 mm übersteigt.



6.2



**DIE MASCHINE DARF NICHT LAUFEN, WENN DIE SCHÜSSEL NICHT AUF DER HALTERUNG POSITIONIERT IST.**

### 6.3 ELEKTRISCHE BAUTEILE



6.3

Siehe Schaltplan.



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

#### • Farbkennzeichnung der Drähte:

- Motor : Schwarz
- Erde : (B/C) Gelbgrün (230V) - Grün (230V)
- Nullleiter : (N) Blau (230V) -
- Phase : (L) Braun (230V) -

#### • Kennzeichnung der Bauteile:

- C : Elektrische Leistungskarte
- S1 : Sicherheit Sicherheitskranz
- S2 : Sicherheitssystem fürs Vorhandensein der Schüssel
- R : Sensor Geschwindigkeit
- M : Motor
- F : Wärmefühler Motor

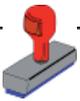
### 6.4 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Wir raten Ihnen, sich vorwiegend an den Händler des Gerätes zu wenden.



Bei jeder Anfrage oder Ersatzteilbestimmung Maschinentyp, Seriennummer und elektrische Daten angeben.

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

  
Firmenstempel Händler

Kaufdatum : .....

## Übereinstimmung mit Vorschriften

#### Das Gerät ist entworfen und produziert worden in Übereinstimmung mit:

- der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG,
- der EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

#### - 2002/96/EG „WEEE“

Das Symbol  auf Produkten bedeutet, dass es nicht wie Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es ist stattdessen in eine Recyclinganlage für elektrische und elektronische Geräte zu verbringen. Indem Sie das Produkt auf diese Weise entsorgen, vermeiden Sie Belastungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen, die infolge einer unkontrollierten Entsorgung mit dem Produkt in Kontakt kommen können. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts kontaktieren Sie bitte die Vertriebsabteilung oder den Fachhändler des Produktes, den Kundenservice oder den Dienst für die Behandlung von betreffenden Abfällen.

#### - 2006/12/EG „Abfälle“

Das Gerät ist so entworfen worden, dass es nicht oder möglichst wenig dazu beiträgt, die Menge oder Schädlichkeit von Abfällen und Risiken der Verschmutzung zu steigern.

Beachten Sie die Recyclingbedingungen.

#### - 94/62/EG „Verpackungen und Verpackungsabfälle“

Die Verpackung des Gerätes ist so entworfen, dass sie nicht oder möglichst wenig dazu beiträgt, die Menge oder Schädlichkeit von Abfällen und Risiken der Verschmutzung zu steigern.

Darauf achten, die verschiedenen Verpackungsbestandteile in geeigneten Recyclinganlagen zu entsorgen.

#### - Den europäischen Normen:

EN 454 Planetenrührwerke. Sicherheits- und Hygienevorschriften.

#### Diese Übereinstimmungen werden bestätigt durch:

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

#### Akustische Eigenschaften:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 11201.1-EN ISO 3744 gemessene Schalldruckpegel beträgt 77 dBA.

#### Schutzindexe gemäß der Norm EN 60529-2000:

- elektrische Steuerungen IP55
- gesamte Maschine IP23.

#### Elektromagnetische Verträglichkeit gemäß Normen:

- EN55014-1: Störaussendung.
- EN55014-2: Störfestigkeit

#### Eingebaute Sicherheit:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Der Bediener muss im Vorhinein über den Einsatz der Maschine und eventuelle Restrisiken in Kenntnis gesetzt werden

#### Lebensmittelhygiene:

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

- Richtlinie 1935/2004/EG: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Norm 601- : mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgusslegierungen

Die Oberflächen des Lebensmittelbereichs sind glatt und daher einfach zu reinigen. Für die Lebensmittelhygiene zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Bedienungsanleitung benutzen.