

Batteurs-Mélangeurs Mécaniques 60/80L

Machanical Planetary mixers

Mechanische Planetenrührwerke

CE



Manuel d'utilisation - Notice originale

FR

User manual - Translation of the original instructions

GB

Bedienerhandbuch - Übersetzung der Originalanleitung

DE

Manuale di utilizzo - Traduzione delle avvertenze originali

IT

Gebruikshandleiding - Vertaling van de originele handleiding

NL

Användningsmanual - Översättning av den originala bruksanvisningen

SE

Brugervejledning - Oversættelse af de oprindelige brugsanvisninger

DK

Brukerhåndbok - Oversettelse av den originale bruksanvisningen

NO

Käyttöohjekirja - Alkuperäisen ohjeen käänös

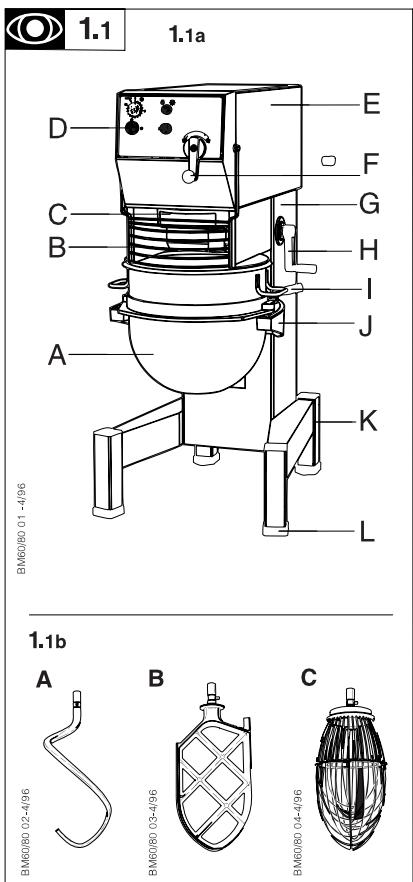
FI

Manual de utilización - Traducción del manual original

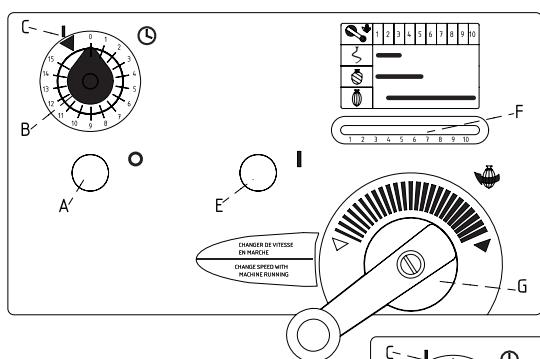
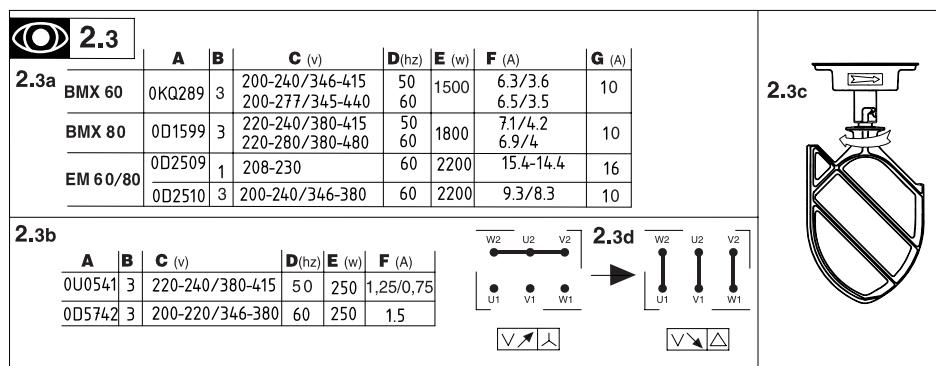
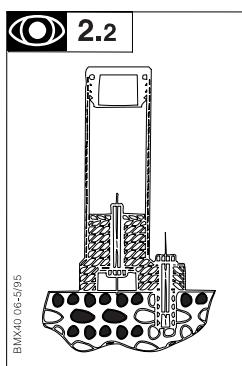
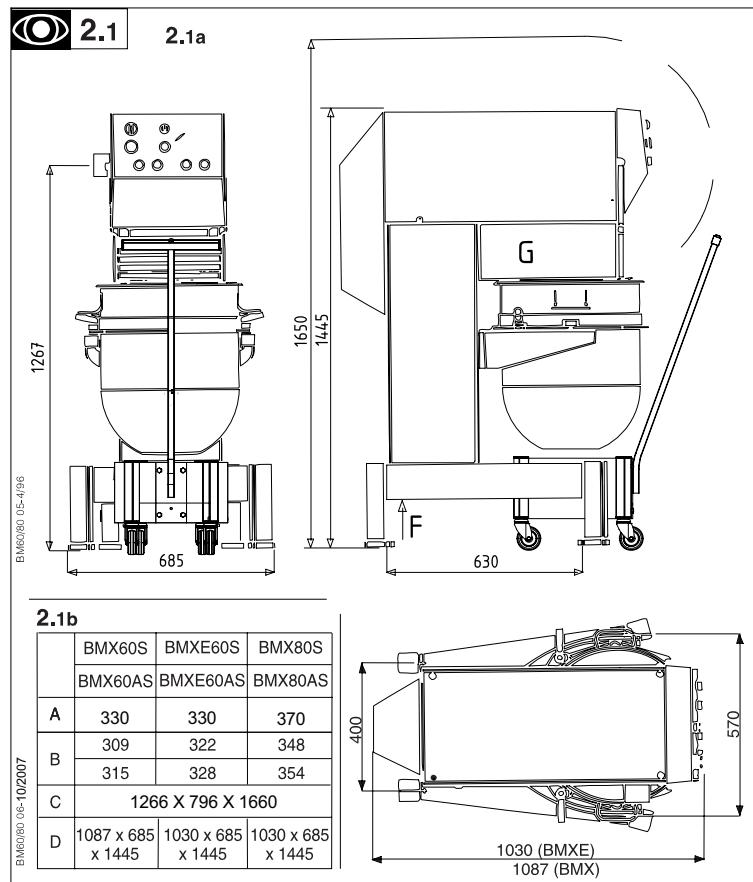
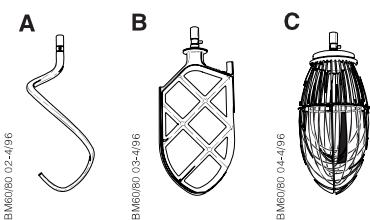
ES

Εγχειρίδιο χρήσης - Μετάφραση των αρχικών οδηγιών χρήσης

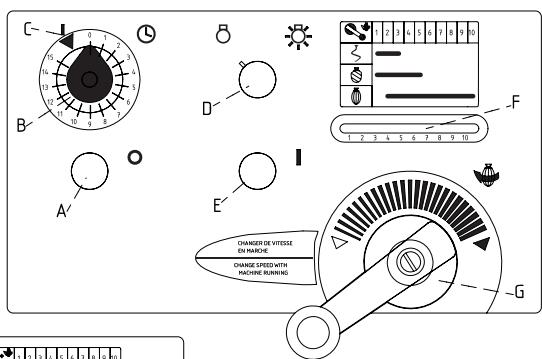
EL



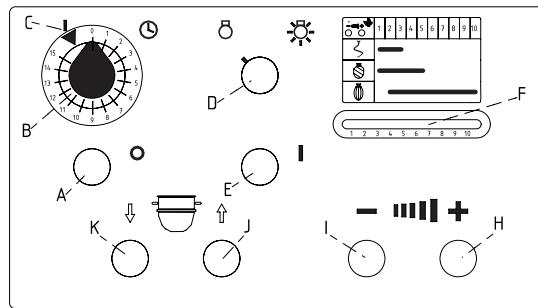
1.1b

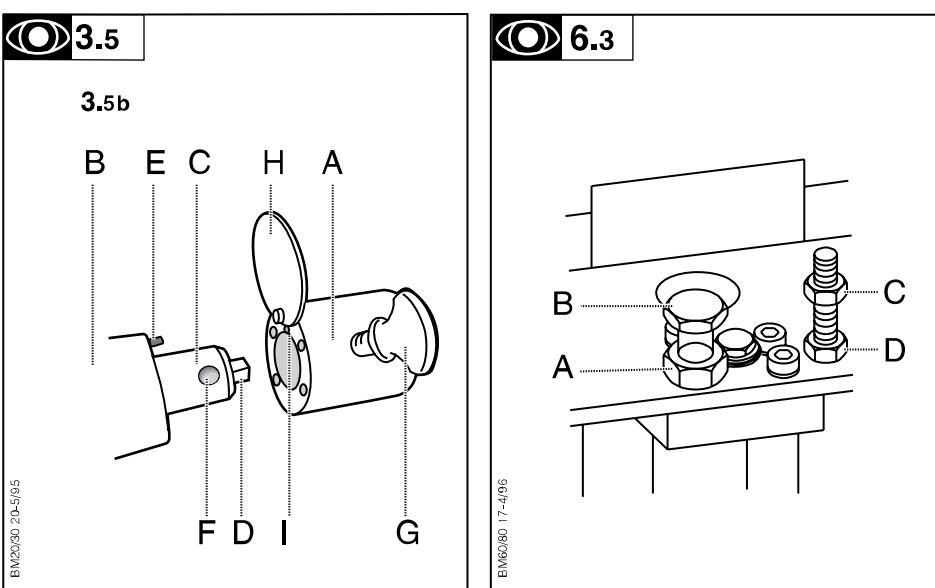
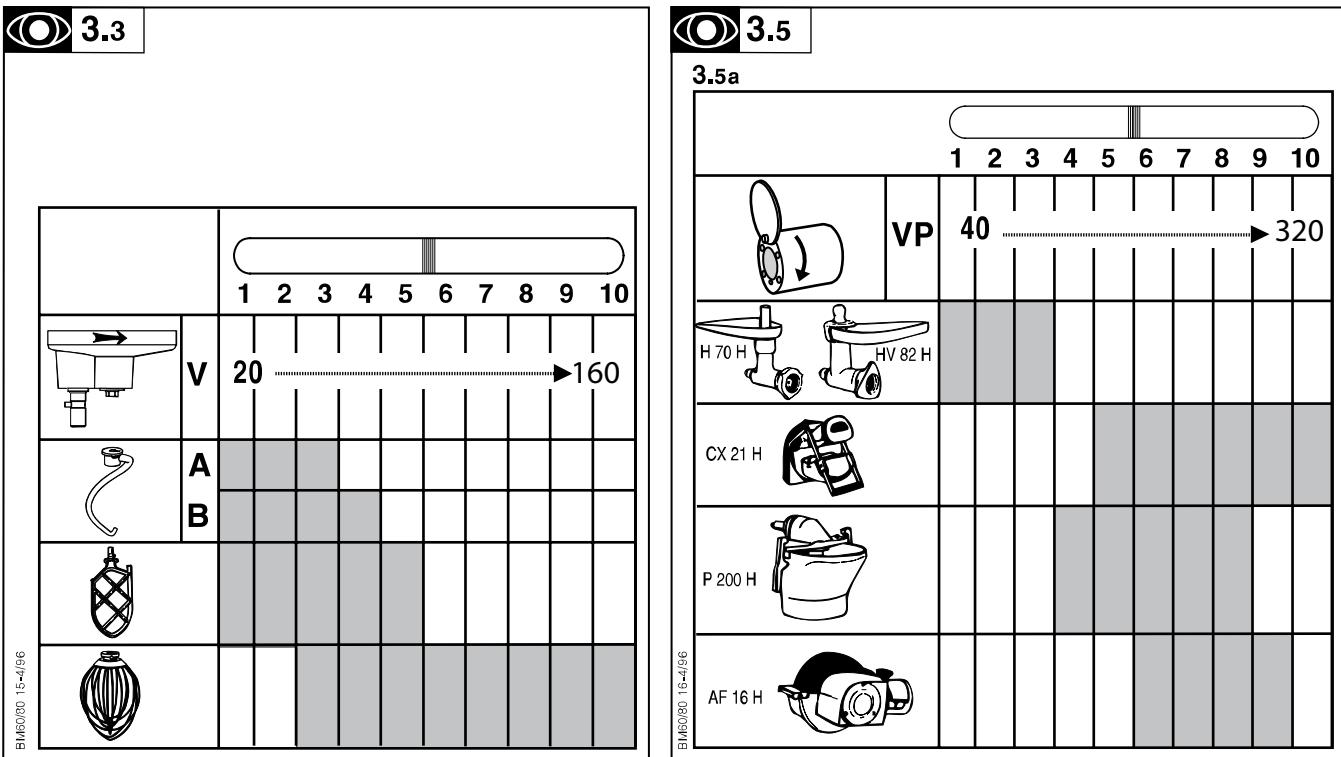
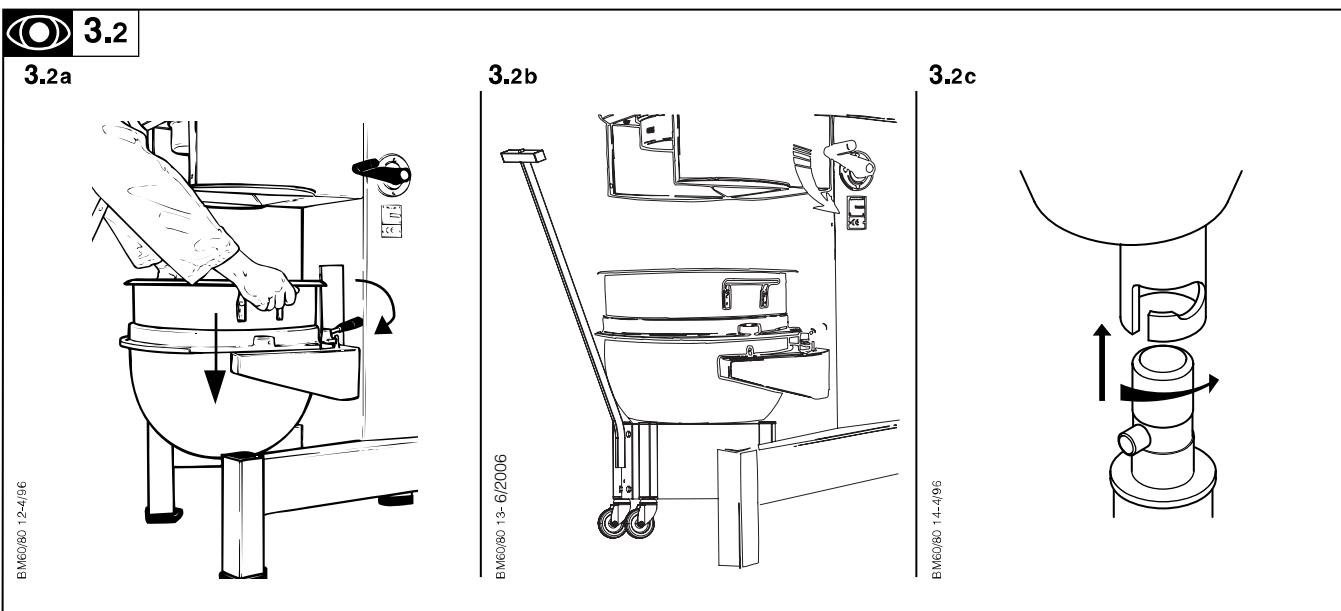


3.1a



3.1b





Übersicht

Einleitung	1	Reinigung, Hygiene	5
Verschiedene Modelle	1	Betriebsstörungen	6
Einleitung	1	Wartung	7
Aufstellung	2	Norm-Konformität	8
Anwendung und Sicherheit	3		

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 Un gewissheiten 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.

Verschiedene Modelle

- 60 Liter-Planetenerührwerk mit manuellen Bedien-elementen für Geschwindigkeitsregler und Kesselhalterung.
- 60/80 Liter-Planetenerührwerke mit elektrischen Bedienelementen für Geschwindigkeitsregler und Kessel-halterung.
- 60/80 Liter-Planetenerührwerke mit manuellen oder elektrischen Be-dienelementen für Geschwindigkeitsregler und Kesselhalterung.

- 60/80 Liter-Planetenerührwerke mit Aufstecknabe für Zubehörgeräte, für die Fleischverarbeitung korrosionsschutzbehandelt. Manuelle oder elektrische Bedien-elemente.
- Alle diese Modelle sind auch in Edelstahlausführung erhältlich.
- Die Übereinstimmung des Modells mit den technischen Daten überprüfen, die auf dem am Rahmen angebrachten Typenschild angegebenen sind.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

- Diese Planetenerührwerke sind Geräte zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Lebensmittel für den professionellen Einsatz im Bäcker- und Konditorenhandwerk. Die an die Bedürfnisse der Küche angepaßten Versionen "A" ermöglichen den Betrieb von Zubehörgeräten.



- A** Edelstahlkessel, Fassungsvermögen 60/80 Liter
- B** Sicherheitskranz mit abnehmbarer Einlauffrutsche
- C** Planetengetriebe
- D** Bedienfeld
- E** Kopf
- F** Handkurbel für Geschwindigkeitsregler
- G** Ständer
- H** Handkurbel für Kesselhalterung
- I** Feststellhebel des Kessels
- J** Kesselhalterung
- K** Sockel
- L** Gummifüße

- Drei Werkzeuge sind in der Standardausrüstung verfügbaren:



- A** Knethaken für Knetarbeiten.
- B** Flachrührer für Mischungen.
- C** Besen für Emulsionen.

• Folgende gemeinsame Zusatzausrüstungen sind für die Modelle 60/80 und 60A/80A erhältlich:

- 60 und 40 Liter-Besen aus verstärktem Draht für schwere Arbeiten.
- 40 Liter-Kesselverkleinerung mit drei Werkzeugen.
- 60 Liter-Kesselverkleinerung mit drei Werkzeugen.
- 60 Liter-Rührflügel, ausgespart, für leichte Mischungen.
- 40/60 Liter-Mischer für Fleischmischungen (Fleischverarbeitung).
- Schaber für 60/80 Liter-Kessel.
- 60 und 80 Liter-Kesselwagen (für 80l als Standardausrüstung mitgeliefert).
- Doppelwändiger 60/80 Liter-Kessel.
- Gasheizung mit Sicherheitsvorrichtung, Leistung 3,5 kW.
- Elektroheizung 230 V - 2,6 kW.

• Nur für die Modelle sind auf Wunsch folgende Zusatzausrüstungen erhältlich:

- Zubehörgeräte (s. Abs. 3.5).
- Halterung für Schüsseln zum Auffangen von Lebensmitteln unter dem Fleischwolf, dem Gemüseschneider, dem Passiersieb.

Aufstellung



ACHTUNG!

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte) 2.1a-b

A Bruttogewicht mit Verpackung (kg).

- Zum Abladen des Rührwerkes von der Palette, dieses mit einem Hubwagen anheben (mit F markierte Hubpunkte).

B Nettogewicht mit Ausrüstung: (kg).

2.1a

C Abmessungen der Verpackung (mm).

D Abmessungen des Gerätes L x B x H (mm).

• Verladung - Transport

- Das Rührwerk wird auf einer Holzpalette verpackt geliefert.

Bei Verladen von Hand alle nötigen Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, um ein Umkippen besonders nach vorn zu vermeiden (Schwerpunkt Markierung G).

2.2 BODENAUFSTELLUNG 2.2

• Zur Verkeilung oder Waagerechteinstellung des Rührgerätes (maximal 10 mm Verstellweg):

Geschwindigkeit laufen lassen, um die Standfestigkeit zu überprüfen.

• Zur Bodenbefestigung:

- die Befestigungslöcher der Füße bohren (Schrauben max. 8 mm ø, Länge min. 30 mm und Dübel nicht mitgeliefert).

2.3 ELEKTROANSCHLUSS



ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: $\pm 5\%$,
- maximale Frequenzschwankungen: $\pm 1\%$ über einen langen Zeitraum, $\pm 2\%$ innerhalb einer kurzen Zeitspanne.

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte G, Abbildung 2.3a.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

- Überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine nach der Stromstärke in Spalte G der technischen Daten gewählte Schmelzsicherung pro Phase geschützt sein.

- **Technische Daten des Hauptantriebs:**  2.3a

A Motor-Kennzahl

B Phasenzahl (1 Wechselstrom oder 3 Drehstrom)

C Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)

D Frequenz (Hertz)

E Nennleistung (Watt)

F Nennstromstärke (Ampere)

G Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)

- **Technische Daten der Nebenantriebe:** (Modelle "E" mit elektrischen Bedienelementen für Geschwindigkeitsregler und für Hebe- und Senkvorrichtung des Kessels). Daten mittels obenstehender Kennbuchstaben der Tabelle entnehmen:

1) Zweispannungs-Drehstrommotor



- Eine genormte, zugängliche dreipolige Wandsteckdose mit Erde für 20 A und einen passenden wasserdichten Stecker zum Anbau an das Netzkabel vorsehen.

 Die Erdung durch grüngelben Erdungsdrat ist Vorschrift.

- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine nach der Stromstärke in Spalte G der technischen Daten gewählte Schmelzsicherung pro Phase geschützt sein.

- **Die Drehrichtung überprüfen:**  2.3c

- des Planetengetriebes, gegen den Uhrzeigersinn (siehe Pfeil auf dem Kopf).
- oder des Werkzeuges, im Uhrzeigersinn ☺.
- Bei falscher Drehrichtung die 2 Phasenleiter der Steckdose vertauschen.

Hinweis: Für den Betrieb der Modelle mit elektrischen Bedienelementen Modelle "E", s. Abs. 3.1.

- Der Anschluß ist zunächst für eine höhere Spannung   vorgesehen, (z.B. 400V). Um eine geringere Versorgungsspannung   zu benutzen (z.B. 230 V), wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Das untere Rückblech und die obere Rückwand abbauen.
- den Schaltplan des entsprechenden Modells einsehen.
- Anschluß der Polbrücken am Klemmenkasten des Hauptantriebs ändern.



2.3d

- Die Eingangsspannung des Transfomators durch Umklemmen des Primärdrahtes von dem Klemmanschluß für 400 V auf 230 V ändern. Um Zugang zum Transfomator zu bekommen, die Befestigungsschrauben der Teilehalterung abschrauben (7-er Sechskantschlüssel).

- Die Stromstärke des Thermorelaies F1 des Hauptantriebs einstellen (Spalte F der Tabelle).



2.3a

Hinweis: Der Steuerkreis wird immer mit 230 V versorgt, daher ist es nicht erforderlich, die Spule der Schütze oder anderer Bauteile auszuwechseln.

- **Für die Versionen "E" mit elektrischen Bedienelementen:**

- Anschluß der Polbrücken an den Klemmenkästen der Nebenantriebe ändern.



2.3d

- Die Stromstärke der Thermorelaies F2/F3 der Nebenantriebe einstellen (Spalte F der Tabelle).

- Fragen Sie nach den entsprechenden Thermorelaies.
- Auf einwandfreien Betrieb und richtige Drehrichtung überprüfen.
- Die untere Rückwand und die hintere Schutzblende wieder montieren.

2) Wechselstrommotor

- Eine einphasige, zweipolige 16 A-Wandsteckdose vorsehen.
- Die Drehrichtung wird im Werk voreingestellt.

Anwendung und Sicherheit



ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.



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 (siehe Abschnitt „Einstellung der Sicherheitsvorrichtungen“). Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

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

3.1 BETRIEB UND SICHERHEIT

- **Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:**

- Sicherheitskranz, der einen Zugang zum Werkzeug in gesichertem Abstand gestattet und bei seinem Anheben den Motor abschaltet.
- Die Ausführung des Sicherheitskranges ermöglicht, während der Arbeit gefahrlos Produkte nachzufüllen.
- Der Start des Rührwerkes ist nur möglich, wenn sich die Kesselhalterung in oberer Arbeitsstellung befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Die Notwendigkeit, nach einer Arbeitsunterbrechung erneut die EIN-Taste zu drücken (Fehlspannungsschutz).
- Den Schutz des Hauptantriebs und der Nebenantriebe (BMXE) vor zu hohen Spannungen durch die Thermorelaies.

- **Bedienfeld**

a) (manuelle Bedienelemente)



b) (elektrische Bedienelemente)



A AUS-Taste

B Wahlschalter Zeitschaltuhr

C Stellung DAUERBETRIEB der Zeitschaltuhr

D Drehschalter Kesselbeleuchtung

E EIN-Taste

F Leuchtbalkenanzeige für Geschwindigkeit

G Kurbel für Geschwindigkeitseinstellung (BMX 60)

H Taste zur Erhöhung der Geschwindigkeit

I Taste zum Senken der Geschwindigkeit

J Taste zum Hochfahren der Kesselhalterung } 60/80I

K Taste zum Absenken der Kesselhalterung }

- Die Rührwerke 60/80l können normal gestartet werden, sobald:
 - der Sicherheitskranz herabgelassen wurde,
 - die Kesselhalterung sich in oberer Arbeitsstellung befindet,
 - die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb oder Zeitschaltuhrbetrieb steht.

• Um die Kesselhalterung in Arbeitsstellung zu fahren

a) Mit dem 60l (manuelle Bedienelemente)  **1.1a**

- Die Kurbel H im Uhrzeigersinn  bis zum Anschlag drehen.

b) Mit dem 60/80l (elektrische Bedienelemente)



3.1b

- Vor dem Hochfahren der Kesselhalterung die Werkzeuge aus dem Kesselinneren herausnehmen. (Das Rührwerk wird mit Kessel auf mittlerer Höhe geliefert).
- Dann auf die Taste J drücken, um die Kesselhalterung hochzufahren.



Falls die Kesselhalterung sich absenkt statt hochzufahren, sofort anhalten. Die beiden Phasenleiter an der Steckdose vertauschen.

3.2 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

• Wie folgt vorgehen:

- Die Kesselhalterung in untere Stellung absenken.
- Ein Werkzeug in das Innere des Kessels legen.

Hinweis: Auf die Sauberkeit der Auflageflächen zwischen Kesselkragen und Kesselhalterung achten, da sonst die Feststellung des Kessels erschwert oder unmöglich wird.

a) Ohne Kesselwagen  **3.2a**

- Den Kessel über die Kesselhalterung halten, wobei die Feststellkeile des Kesselkrags den Feststellhebeln genau gegen-überliegen müssen (eine einzige mögliche Stellung).
- Den Kessel senkrecht absetzen, so daß die beiden Stifte der Halterung in die Bohrungen des Kesselkrags greifen.
- Durch eine Vierteldrehung der beiden seitlichen Feststellhebel den Kessel auf der Kesselhalterung feststellen.

Hinweis: Wenn ein Rührwerk des dreiphasigen Modells "E" an eine andere Steck-dose angeschlossen ist, vor Benutzung überprüfen, ob:

- die Funktionen zum Hochfahren und Absenken des Kessels sowie der Geschwindigkeitseinstellung nicht vertauscht sind.
- die Drehrichtung des Planetengetriebes stimmt (gegen den Uhrzeigersinn ).

• Betrieb:  **3.1a-b**

a) Dauerbetrieb:

- Den Wahlschalter B der Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn  auf Stellung Dauerbetrieb C stellen.
- Die EIN-Taste E drücken

b) Zeitschaltuhrbetrieb:

- Den Wahlschalter B der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn  drehen und auf der Skala die gewünschte Dauer von 0 bis 15 einstellen. Für Arbeiten von weniger als einer Minute über eine Minute hinaus und dann wieder bis zum gewünschten Wert zurückdrehen.
- Die EIN-Taste E drücken
- Automatisches Stoppen, sobald die Zeitschaltuhr bei 0 anlangt.

c) Stoppen:

- Das Rührwerk auf niedrige Geschwindigkeit stellen, um den erneuten Start zu erleichtern (s. Abs. 3.3).
- Vorzugsweise die AUS-Taste A betätigen, dann die Kesselhalterung absenken und den Sicherheitskranz öffnen.

3.3 WECHSEL UND WAHL DER GECHWINDIGKEIT

- Der Geschwindigkeitsregler mit zwei Antriebsriemen ermöglicht dem Benutzer, die gewünschte Geschwindigkeit stufenlos einzustellen, um alle anfallenden Arbeiten unter optimalen Bedingungen hinsichtlich Leistung und Qualität auszuführen.
- DEN WECHSEL DER GECHWINDIGKEIT UNBEDINGT BEI LAUFENDER MASCHINE VORNEHMEN. Wie folgt vorgehen:

- Die EIN-Taste drücken.

a) Mit 60l Hand:  **3.1a**

- Um die Geschwindigkeit zu erhöhen, die Kurbel G im Uhrzeigersinn  drehen, um sie zu senken in entgegengesetzter Richtung drehen. Die Leuchte F gibt die genaue Stellung der Geschwindigkeit an.

b) Mit dem 80l hand:  **3.1b**

- Die Taste H drücken, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, um sie zu senken, Taste I drücken. Die Anzeige F gibt die genaue Stellung der Geschwindigkeit an.

Hinweis: Die Tasten H und I sprechen an, wenn das Rührwerk zuvor gestartet wurde.

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

- Bei Durchdrehen des Antriebsriemens die Geschwindigkeit verringern.
- Vor der Betätigung der AUS-Taste am Ende des Arbeitsgangs wieder auf langsame Geschwindigkeit stellen.

• Arbeitsgeschwindigkeit der Werkzeuge  **3.3**

V Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/Min)

A Fester Teig

B Weicher Teig

 Empfohlener Arbeitsbereich

3.4 MAXIMALE LEISTUNGEN

- Die Arbeitsleistung des Rührgerätes ist abhängig von:
 - dem verwendeten Werkzeug.
 - der Art, der Menge und der Festigkeit der zu bearbeitenden Masse.
 - der optimalen Geschwindigkeit für die Ausführung einer qualitativ hochwertigen Arbeit.
- Zu große Verarbeitungsmengen gehen immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Bauteile des Rührwerkes und können zur Überhitzung des Motors und seinem plötzlichen Abschalten führen (s. Abs. 5.1).

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

- Empfohlene Höchstmengen

Produkte	Einheiten	Kessel (l) 40/60/80	Werkzeuge
Einweichen (Wassergehalt 60%)	kg Mehl	12/20/25	
Pizza Wassergehalt 40%)	kg Teig	8/12/16 10/15/20	
Mürbeteig		9/15/20	
Zuckerteig	kg Mehl	9/18/23	
Croissant-Teig		10/18/23	
Brioche-Teig	Liter Wasser	8/12/16	
Brandteig	kg	20/30/38	
Fleisch	kg Kartoffeln	20/30/38	
Püree			
Zuckerwerk	kg Zucker	12/20/25	
Eiweiß		80/100/120	
Genueser Biskuit	Stück Eier	60/100/130	
Biskuit	kg Zucker	60/100/130	
Baiser	kg Pulver	3/6/8	
Konditorcreme		6/9/12	

3.5 AUFSTECKNABE FÜR ZUBEHÖRGERÄTE

- Die Rührwerke **Modelle "A"** sind mit einer Aufstecknabe vom Typ H12 für wechselnde Geschwindigkeit ausgerüstet, die zum Antrieb folgender erhaltlicher Zusatzgeräte dient:



3.5a

- H 70H und HV 82H:** Fleischwolf ø 70 und ø 82 mm, System ENTERPRISE oder UNGER. Geliefert mit Trichter, Messern und Platten.
- CX 21H:** Gemüseschneider, ausgestattet mit Scheiben zum Schneiden bis 8 mm Dicke, Schnitzeln, Raspeln, Reiben, usw.
- P 200H:** Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen, usw. Geliefert mit drei verschiedenen Lochgittern.
- AF 16H:** Wassergekühltes Schleifgerät für Messer mit weicher Schleifscheibe.

- Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:**



3.5b

- Das Rührwerk bei niedriger Geschwindigkeit anhalten.
- Das Zubehörgerät je nach auszuführender Arbeit bestücken.

- Den Deckel H hochschwenken.
- Den Zapfen C des Zubehörgerätes B in die Nabe des Rührwerks A einstecken.
- Unter Drehen von B den Vierkantstift D in die Antriebswelle der Nabe A einsetzen.
- Den Stift E gegenüber der Bohrung I plazieren und das Zubehörgerät bis zum Anschlag in die Nabe A stecken.
- Die Feststellschraube G in der Vertiefung F (im Uhrzeigersinn ⌂) festziehen.
- Die Geschwindigkeit entsprechend des Zubehörgerätes wählen.



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

- Arbeitsgeschwindigkeiten der Zubehörgeräte:**



empfohlener Arbeitsbereich

Reinigung, Hygiene



ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

- Kessel und Werkzeug abnehmen.
- Den Kessel und das Werkzeug in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung von fetthaltigen Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle

und den Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Nur aluminiumverträgliche Reinigungsmittel verwenden.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker herausziehen.
- Den Kessel und die Werkzeuge im Spülbecken unter Zusatz eines desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Lediglich der Kessel kann in der Spülmaschine gespült werden.
- Die Halterung des Planetengetriebes, das Innere der Werkzeughalterwelle, den Sicherheitskranz, die Kesselhalterung und besonders die Auflageflächen des Kessels sowie ggf. das Gehäuse des Rührwerkes mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen und anschließend abspülen.
- Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt wurden.

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

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen könnten.
- Beachten Sie bei der Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte deren Bedienungsanleitung.



Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.

- Regelmäßig: (mindestens einmal pro Monat):
 - Die auf der Rückseite des Gerätes Lüftungsschlitzte von Staub befreien (Ursache von Überhitzung).

4.3 MEHLSTAUB

Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,
- zum Mischen von Mehl und Wasser immer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu starten,

- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.

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

Betriebsstörungen

5.1 DAS RÜHRWERK LÄUFT NICHT AN

- Überprüfen ob:
 - das Rührwerk richtig angeschlossen ist.
 - die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
 - der Kessel sich in Arbeitsstellung befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Die Zeitschaltuhr darf nicht auf „Null“ stehen.
- Die im Inneren des Rührwerkes befindliche 5x20-Sicherung (315 mA) nicht durchgebrannt ist. Vor dem Zugriff:
 - Den Netzstecker ziehen.

- Die Schrauben der Platte entfernen.
- Die Sicherung ist auf den Sicherungshalter geschrubt.
- Falls das Rührgerät während des Arbeitsganges abschaltet:
 - Das Thermoelais des Motors hat abgeschaltet. Es stellt sich automatisch zurück. Einige Minuten warten, dann erneut die EIN-Taste drücken, um zu starten.
- Die Geschwindigkeit oder Masse verringern (s. Abs. 3.3 und 3.4).

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANORMALER BETRIEB

• Metallisches Geräusch

- Ein verformtes Werkzeug, das schleift oder falsch dreht (s. Abs. 2.3).
- Beschädigter oder falsch montierter Kessel (s. Abs. 3.2).

• Schrilles Geräusch

- Durchdrehen des unteren Antriebsriemens und daraus seine vorzeitige Abnutzung.
- Defekte Antriebsriemen (s. Absatz 6.2 für Austausch).

• Zu geringe Leistung

- Riemenscheiben auf richtigen Lauf und Antriebsriemen auf einwandfreien Zustand überprüfen (s. Abs. 6.2).
- Motor läuft auf zwei Phasen.  6.7
- Falsche Versorgungsspannung mit Überhitzung des Motors.
- Überlastung oder ungeeignetes Werkzeug (s. Abs. 3.3 -3.4).

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

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

- Im allgemeinen durch unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeuges.
- Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, nicht weiterarbeiten. Ölen oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen. Einen Moment warten, bis das Mittel wirkt.
- Durch schrittweise dosierte Kraftanwendung:
 - Hin- und Herdrehen.
 - Mit einem Gummihammer leicht auf das Werkzeug schlagen,

nachdem der Bajonettstift entfernt wurde.

- Das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.

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



ATTENTION !!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1 ANTRIEB

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr:
 - den Zustand der Antriebsriemen zu überprüfen.
 - das Innere des Gerätes mit einem Staubsauger von Riemenabrieb und Mehlstaub reinigen.

6.2 AUSTAUSCH DER MOTORRIEMEN

• Zum Ausbau der Riemen:

- Das Rührgerät bei Geschwindigkeit 7 ausschalten.
- Die 8 Schrauben der oberen Abdeckung abnehmen.
- Die 6 Schrauben der oberen Rückwand abnehmen.
- Den Ventilator durch Abschrauben der Mutter (13-er Sechskantschlüssel) abbauen.
- An der Seite des Rührwerks oberen Antriebsriemen an der Mitte seiner Schnur erfassen und kräftig ziehen, um so die obere verstellbare Riemenscheibe zu verschieben und den Riemen abnehmen zu können.
- Die verstellbaren Riemenscheiben der Treibscheibe anähern.
- Den unteren Antriebsriemen abnehmen.

• Zum Wiedereinbau neuer Antriebsriemen:

- Den kleinen Antriebsriemen auf die untere verstellbare Riemenscheibe auflegen und kräftig zur Seite ziehen, ihn dann nach hinten bringen, um ihn auf die Treibscheibe aufzuziehen (Geschwindigkeit 5 bis 7).

- Die verstellbaren Riemenscheiben wieder in Mittelstellung bringen.
- Die Markierungen der beiden beweglichen Flanschscheiben übereinstimmen lassen.
- Den großen Antriebsriemen auflegen und zum möglichst starken Zusammenpressen der Feder der verstellbaren Riemenscheiben kräftig an ihm ziehen.
- Den großen Antriebsriemen auf die angetriebene Riemenscheibe aufziehen.
- Den Ventilator und das Gehäuse wieder anbauen.

Hinweis: Zur Verbesserung der Gleiteigenschaften der beweglichen Flanschscheiben oberen Teil der Zwischenwelle leicht einölen.



Vermeiden Sie die jegliche Spur von Öl auf den Flanschen der Riemenscheiben sowie auf dem Antriebsriemen (Durchdrehrisiko)

6.3 EINSTELLEN DES OBEREN ANSCHLAGS DER KESSELHALTERUNG

- Um mit den Werkzeugen so nah wie möglich in der Nähe des Kesselbodens zu arbeiten:

- Das einzustellende Werkzeug hochfahren, nachdem geprüft wurde, dass es sich um das längste Werkzeug handelt.
- Die 6 Schrauben der oberen Rückwand abnehmen.
- Die Kontermutter A (17-er Sechskantschlüssel) lösen.
- Die Anschlagschraube B um einige Umdrehungen losdrehen.
- Nur bei BMX: Die Kontermutter C lösen und die Schraube D um einige Drehungen losschrauben (13-er Sechskantschlüssel).



- Die Kesselhalterung auf die gewünschte Höhe hochfahren (Abstand zwischen Kesselinnenwand und Werkzeug = 2 bis 3 mm).

- Den Auslösepunkt des Positionskontakte mit der Schraube D einstellen und die Kontermutter C festziehen (BMX).
- Die als mechanischer Anschlag dienende Schraube B einstellen und die Kontermutter A festziehen.

- WICHTIG:** Beim Hochfahren der Kesselhalterung muß die Auslösung des Elektrokontakte 1 mm vor dem Erreichen des Anschlags liegen, sonst besteht die Gefahr der Beschädigung des Positionskontakte.

- Falls das Werkzeug im Kessel schleift, Einstellungen erneut vornehmen.
- Überprüfung mit allen Werkzeugen vornehmen und hintere Schutzbürste wieder anbauen.

6.5 AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE DER KESSELBELEUCHTUNG

- Die 8 Befestigungsschrauben der Abdeckung abnehmen.
- Bei einem BMX 60/80A muß die Buchse der Aufstecknabe für Zubehörgeräte abgebaut werden (6-er Sechskantstiftschlüssel).

- Die Birne von unten herausdrehen und auswechseln.
- Gehäuse wieder anbauen.

6.6 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten vor jedem Einsatz zu überprüfen; der Motor muss sowohl bei Öffnen des Sicherheitskranzes als auch bei Senken der Kesselhalterung innerhalb von 4 Sekunden stoppen.

- Falls eine dieser beiden Funktionen nicht gegeben ist:
 - Das Gerät nicht benutzen.
 - Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.7 ELEKTRISCHE BAUTEILE



Restspannung an den Anschlüssen der Kondensatoren



6.7 Siehe Schaltplan

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

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Motor : (U1 - V1 - W1/U2 - V2 - W2) schwarz (F) Schwarz
(G) orange - (E) blau - (A) rot - (J) braun
(H) violet -
- Erde : (B/C) gelb grün
- Nulleiter : (N) blau
- Phase : (L1, L2, L3) braun
- Leistungskreis : schwarz
- Steuerkreis : rot
- Kennzeichnung der Bauteile:**
- M1 : Hauptantrieb
- M2 - M3 : Nebenantriebe (BMXE)
- KM1 : Schütz Hauptantrieb
- KM2 - KM3 - KM4 - KM5 : Umschaltschütze Nebenantriebe (BMXE)

- F1 : Thermorelais Hauptantrieb
- F2 - F3 : Thermorelais Nebenantriebe (BMXE)
- F : Sicherung
- S1 : Sicherheitsvorrichtung der Kesselhalterung
- S2 : Sicherheitsvorrichtung des Sicherheitskranzes
- S5 : Schalter obere Stellung
- S6 : Schalter untere Stellung
- S7 : Schalter Stellung Mindestgeschwindigkeit
- S8 : Schalter Stellung Höchstgeschwindigkeit
- S0 : Drucktaste AUS
- S3 : Drucktaste EIN
- S4 : Drehschalter (Kesselbeleuchtung)
- S9 : Drucktaste Hochfahren Kesselhalterung
- S10 : Drucktaste Senken Kesselhalterung
- S11 : Drucktaste Geschwindigkeit erhöhen
- S12 : Drucktaste Geschwindigkeit senken
- T : Transformator 230/400 V
- V2 : Leuchtbalkenanzeige Geschwindigkeit
- V3 : Glühbirne 230V - 40 W (Kesselbeleuchtung)
- MI : Zeitschaltuhr

BMXE

6.8 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.



Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Serien-Nummer und der technischen Daten.

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

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum:

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie CEM 2004/108.
- 2006/95/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 2002/95/EG Richtlinie Geräterecycling

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.

• Europäische Normen:

EN 454 -2000 Schlag- und Rührwerke. Vorschriften zur Sicherheit und Hygiene.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- die EU-Konformitäts-Zeichen, die auf der Maschine angebracht ist,
- die entsprechende EU-Konformitäts-Erklärung, die dem Garantieschein beigefügt ist.
- die vorliegende Betriebsanleitung, die dem Anwender zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

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

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-1991:

- Elektrische Steuerungen IP55.
- Gesamte Maschine IP23.

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorsiehtenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Der Bediener hat zuvor in den Gebrauch der Maschine eingewiesen zu sein und muß über eventuelle Restrisiken informiert sein.

Lebensmittelhygiene:

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

- EU-Richtlinie 1935/2004: Werkstoffe und Objekte in direktem Kontakt mit Lebensmitteln,
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2-2005 : Vorschriften zur Hygiene

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