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

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

DE
01/2018

Übersicht

Beschreibung	1
Aufstellung	1
Anwendung und Sicherheit	2
Reinigung, Hygiene	4
Betriebsstörungen	4
Wartung	5
Norm-Konformität	6

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 Geräts 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 Geräts 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 Geräts 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 Ausführung A (mit Aufstecknabe) für den Küchenbetrieb ermöglicht den Antrieb von Zubehörgeräten.

1.1a

A Kessel aus Edelstahl, Fassungsvermögen
B Kopf
C Deckel
D Abnehmbarer Sicherheitskranz
E Rückplatte
F Ständer
G EIN/AUS-Taste / Geschwindigkeitsregler
H Kesselhalterung
I Sockel

1.1b

• **Drei Werkzeuge sind in der Grundausstattung verfügbar:**

V Knethaken
W Flachrührer für Mischungen
X Besen für Emulsionen

• **Zusatzausrüstungen nur für Version A mit Aufstecknabe für Zubehörgeräte:**

- Zubehörgeräte: Gemüseschneider, Fleischwolf (s. Abs. 3.7)

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (RICHTWERTE)

2.1

- Bruttogewicht mit Verpackung: BE5 19 kg - BE8 21 kg
- Nettogewicht mit Ausrüstung: BE5 17 kg - BE8 19 kg

- Abmessungen der Verpackung: 520 x 360 x 590 mm
- Abmesssungen de Gerätes BE5 : 416 x 279 x 487 mm.
- Abmesssungen de Gerätes BE5 : 416 x 292 x 527 mm.

2.2 STANDORT

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

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

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

2.3 ELEKTROANSCHLUSS

- Dieses Planetenrührwerk wird mit Wechselstrom versorgt.
- Eine leicht zugängliche, genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde für Stromstärke 10-16 A vorsehen Für den Bediener sichtbar und erreichbar.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild .
- **Hinweis für den Installateur:**

Dieses elektronische Rührwerk ist mit einem Entstörfilter ausgerüstet, der alle Störungen aus dem Netz in die Erde und nicht über den Geschwindigkeitsregler ableitet. Zu seiner Wirksamkeit muß eine ausreichende Schutzerdung der Anlage gewährleistet sein, da diese Störungen sonst über den Geschwindigkeitsregler geleitet werden und ihn beschädigen.

KEINE ERDUNG = KEIN SCHUTZ = STÖRANFÄLLIGKEIT

Hinweis: Der Betrieb der Maschine ist nur mit den Netzformen TN (Nullung) und TT (direkte Erdung) möglich. Für eine Maschine, die in einem IT-Netzwerk installiert wird (isolierter Neutralleiter), besteht die Lösung im Einbau eines Isoliertrafos und einem lokalen TN bzw. TT-Netz für die Maschine.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Erlöschen der Garantie führen.

•. Die elektrische Einrichtung muß durch einen Differentialschutzschalter und eine 10 A-Schmelzsicherung geschützt sein.

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

- **Elektrische Daten:**

Versorgungs-spannung (V)	Nenn-leistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)
BE5: 230	450	50	2,5
BE8: 230	600	50	4

Anwendung und Sicherheit

3.1 BETRIEB UND SICHERHEIT

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

Alle Anweisungen genau durchlesen.

- Das Gerät darf nur von Fachpersonal bedient werden. Auf die Benutzung der Maschine geschult, hat die vorliegende Anleitung zur Kenntnis genommen.
- 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 nicht ohne Kessel benutzen.

- 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 4 Sekunden beträgt.
- Einen Fehlspannungsschutz, 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 AUSBAU UND EINSETZEN DES SICHERHEITSKRANZES

- **Ausbau des Sicherheitskranzes:**

1) Den Sicherheitskranz bis in die obere Endstellung bringen.

2) Die beiden Schafte **J** des Sicherheitskranzes mit den beiden Zeigefingern schieben, dabei die Daumen auf der Drehachse des Kranzes abstützen.



- **Wiedereinbau des Kranzes:**

1) Die beiden Schafte **J** des Kranzes in die Drehachse **K** einführen.

2) Mit den Daumen auf den unteren Teil der Schafte des Sicherheitskranzes drücken, dabei die Daumen auf der Drehachse des Kranzes abstützen.



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. 

• Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und



durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ↻ verriegeln. 

• Den Sicherheitskranz senken, der Kessel verriegelt automatisch. 



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 



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.



• Falls die Schnelligkeit des Handrührgerätes während der Arbeit bedeutend nachlässt, muss die Geschwindigkeit durch Einstellung des Steuerknopfes G auf einen niedrigeren Wert gestellt werden, bis das Gerät den normalen Betrieb wieder aufnimmt.

V Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/min)

Empfohlener Normalarbeitsgang.

3.6 MAXIMALE ARBEITSLEISTUNG

- Die Arbeitsleistung des Rührgerätes ist abhängig von:
- Dem verwendeten Werkzeug.
- Der Art, der Menge und der Festigkeit der zu bearbeitenden Masse.
- Der optimalen Geschwindigkeit zum Erzielen einer hohen Verarbeitungsgüte.

• **Eine zu hohe Verarbeitungsmenge geht immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Teile des Rührgerätes. Sie kann ebenfalls zu einer Überhitzung des Motors und somit zu seinem plötzlichen Stopp führen** (siehe Absatz 5.1).

Auszuführender Arbeitsgang	Bezugseinheiten	Max. Mengen	Werkzeug
Einweichen		BE5 / BE8	
(Wassergehalt 60%)	Kg Mehl	1,5 / 2,5	Spiralkneter
Mürbeteig	Kg Teig	1 / 1,6	Spiralkneter
Zuckerteig		0,75 / 1,2	Spiralkneter
Croissant-Teig	Kg Mehl	1 / 1,6	Spiralkneter
Brioche-Teig		1 / 1,6	Flachrührer
Brandteig	Liter Wasser	1 / 1,6	Flachrührer
Eiweiß		350g / 500g	Besen
Sandteig	Eiweiß	350g / 500g	Besen
Biskuit		350g / 500g	Besen
Baiser	kg Zucker	0,75 / 1,2	Besen

3.7 AUFSTECKNABE

• Eine Ausführung komplett ist mit einer Aufstecknabe (Vierkant 12 mm vom Typ K) mit Geschwindigkeitsregulierung zum Antrieb von Zubehörgeräten ausgestattet.

3.4a

• Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:

- Das Rührwerk muss abgeschaltet sein.
- Das passenden Zubehörgerät aussuchen.
- Die Feststellschraube **U** lösen
- 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 Schnittelement 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.

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

• Kessel und Werkzeug abnehmen.

• Mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung von fetthaltigen Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels den Kessel und das Werkzeug 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 Reinigungs-mittels abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Nur Reinigungsmittel verwenden, die aluminium- und plastikverträglich (Polycarbonate) sind.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

• Den Netzstecker ziehen.

• Kessel, Werkzeug und Sicherheitskranz ausbauen (3.2 a.b.c.d.e).

• 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 GERÄT STARTET NICHT

• Überprüfen Sie, ob:

- Das Rührgerät richtig angeschlossen ist.
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- Der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Die Schüssel ist auf der Halterung positioniert .

• Falls das Rührgerät während des Arbeitsganges abschaltet :

- Die elektronische Geschwindigkeitsregelung hat eine Störung festgestellt (Überlast, Erhitzen, …) : den Netzstecker ziehen, eine Minute vor dem Wiedereinschalten warten.
- Die elektronische Geschwindigkeitsregelung begrenzt den Motorstrom und reduziert die Drehzahl bei Überlast. Die Verarbeitungsmenge oder die Geschwindigkeit verringern.
- Den Knopf des Geschwindigkeitsreglers vor dem Starten auf Null stellen.

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

5.2 STÖRGERÄUSCHE

a) Ein metallisches Geräusch:

- Ein verformtes Werkzeug, das schleift.
- Der Kessel ist beschädigt oder nicht richtig angebracht (siehe Absatz 3.4).

b) Brummen des Motors:

- Falscher Anschluß zwischen Motor und Geschwindigkeitsregler.
- Falsche Drehrichtung (zwei der 3 Drähte L1 - L2 - L3 auf dem Geschwindigkeitsregler müssen untereinander vertauscht werden).

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

- Den Zustand des Antriebriemens (siehe Absatz 6.1).
- Den Anschluß zwischen Motor und Geschwindigkeitsregler.

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

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 GETRIEBE

- Das Rührwerk ist sehr wartungsfreundlich. (Lager, Motor und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindest einmal pro Jahr die Spannung und den Verschleißzustand des Antriebsriemens zu überprüfen.

Hierzu wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Den Deckel abnehmen.
- Falls der Antriebsriemen nachgepannt werden muß, die 4 Befestigungsschrauben des Motors lösen, um ihn verschieben zu können.

Anmerkung: Der Zahnriemen darf nur mäßig gespannt sein.

- Falls der Antriebsriemen gewechselt werden muß, muß er lediglich von der angetriebenen Riemenscheibe heruntergezogen werden, um ihn dann von der Antriebsscheibe abzunehmen, ohne die Lage des Motors zu verändern.
- Die elektrischen Anschlüsse überprüfen, reinigen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

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

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. 3.2d

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

- Falls eine dieser beiden Funktionen nicht gegeben ist:
  - darf das Gerät nicht benutzt werden,
  - es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.3 ELEKTRISCHE BAUTEILE

6.3 Siehe Schaltplan.

- Der Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile ist regelmäßig zu überprüfen.
- Farbkennzeichnung der Drähte:
  - Motor: U1 - V1 - W1
  - Erde: B/C grüngelb
  - Nulleitung: (N) blau (230V)
  - Phase: (L) braun (230V)
- Kennzeichnung der Bauteile:
  - P : Potentiometer
  - V : Elektronischer Geschwindigkeitsregler
  - S1 : Sicherheitsvorrichtung des Sicherheitskranzes
  - S2 : Sicherheitssystem fürs Vorhandensein der Schüssel
  - M : Motor

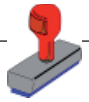
6.4 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

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: .....

Norm Konformität

Folgende Punkte wurden bei Planung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie CEM 2014/30/ EU.
- 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 Elektonik-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- Schlag- und Rührgeräte. Vorschriften zur Sicherheit und Hygiene.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird attestiert durch:

- Der EU-Konformitäts-Marke, die auf der Maschine angebracht ist.
- Die entsprechende EU-Konformitäts-Erklärung, die dem Garantieschein beigefügt ist.
- Die vorliegende Betriebsanweisung, die dem Operator zu übergeben ist.

Geräuschdaten :

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <71,1dbA.

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP23

Elektromagnetische Verträglichkeit gemäß den Normen:

- EN 55014-1: Emisionen
- EN 55014-2: Funkstörfestigkeit

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 .

Nahrungsmittelgesundheit:

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

- EN-Normen 601: Druckguß-Aluminiumlegierungen in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.
- EU-Richtlinie 1935/ : Werkstoffe und Objekte in direktem Kontakt mit Lebensmitteln,

Die Oberflächen der Zonen, die in Kontakt mit den Nahrungsmittel sind, sind glatt und leicht zu reinigen. Es sind für Lebensmittelkontakt geeignete Reinigungsmittel zu verwenden, bei Beachtung der Gebrauchsanweisung.