

MOD : WR-BM20-C3

Production code : 60302002_

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

Vor jedem Wartungsverfahren ist Folgendes erforderlich:

Das Speisekabel aus der Netzsteckdose ziehen, um die Maschine vollständig von der übrigen Anlage zu isolieren.

7.2 - SPEISEKABEL

Den Verschleißzustand des Kabels regelmäßig kontrollieren und gegebenenfalls den KUNDENDIENST rufen, um es auswechseln zu lassen.

7.3 - ZUBEHÖRTEILE

Sollten die Zubehörteile das Produkt nicht richtig verarbeiten, rufen Sie bitte den KUNDENDIENST.

KAP. 8 - VERSCHROTTUNG

8.1 - AUSSERBETRIEBSETZUNG

Falls die Maschine aus irgendeinem Grund außer Betrieb gesetzt werden soll, ist sicherzustellen, dass sie für andere Personen unbenutzbar ist: **Die elektrischen Anschlüsse abtrennen und abschneiden.**

8.2 - EEAG - Elektro- und Elektronik-Altgeräte



Gemäß Art.13 der Gesetzesverordnung 25. Juli 2005 Nr. 151 „Durchführung der EG-Richtlinien 2002/95, 2002/96 und 2003/108, die die Verringerung von Gefahrenstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung der Abfälle betreffen“.

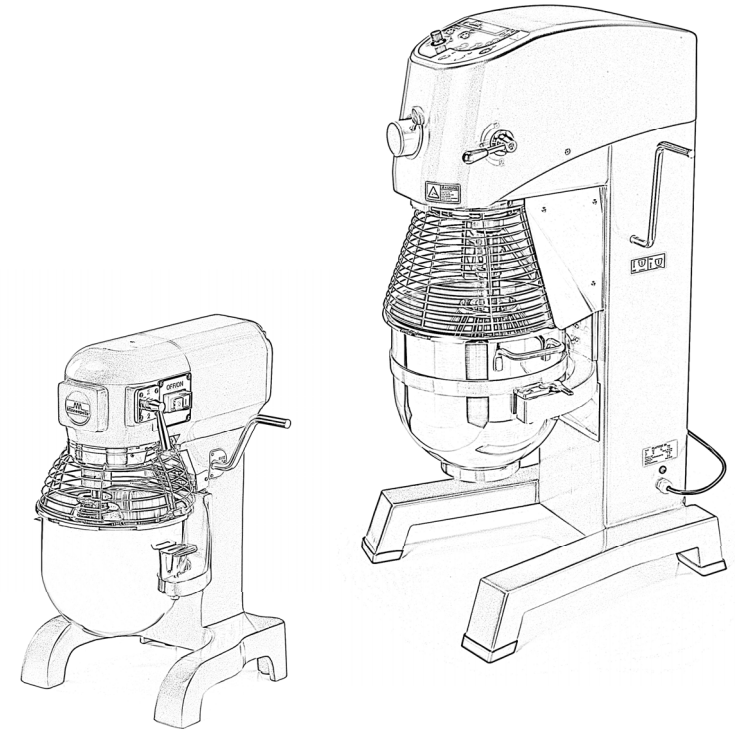
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das am Gerät oder auf seiner Verpackung wiedergegeben ist, zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Brauchbarkeitsdauer von den anderen Abfällen getrennt zu entsorgen ist.

Die getrennte Entsorgung des vorliegenden Geräts am Ende seiner Brauchbarkeitsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich dieses Geräts entledigen will, muss sich daher an den Hersteller wenden und das System befolgen, das dieser anwendet, um die getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer zu gestatten.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung zum anschließenden Recycling des zerlegten Geräts, zur Behandlung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer führt zur Anwendung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



Ed. 04/2021 - ver.002

Planetenmischer 10-20-30-40

VORBEMERKUNGEN

- Dieses Handbuch wurde verfasst, um den **Kunden** alle nötigen Informationen zur Maschine und zu den damit verbundenen Normen sowie die Bedienungs- und Wartungsanleitungen zu liefern, die eine bestmögliche Benutzung der Maschine gestatten, um ihre Leistungsfähigkeit auf Dauer vollständig zu erhalten.
- Das Handbuch ist den Personen auszuhändigen, die für die Bedienung der Maschine und ihre periodische Wartung zuständig sind.

INHALTSVERZEICHNIS DER KAPITEL

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE	Seite 3
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	
1.2 - AN DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	
1.2.1 - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen	
1.2.2 - Elektrische Sicherheitsvorrichtungen	
1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Konstruktionsmerkmale	
1.3.3 - Aufbau der Maschine	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	Seite 6
2.1 - AUSSENMASSE, GEWICHT, MERKMALE...	
KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE	Seite 7
3.1 - VERSAND DER MASCHINE	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEIM EMPFANG	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	Seite 8
4.1 - AUFSTELLEN DER MASCHINE	
4.2 - EINPHASIGER ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	
4.2.1 - DREINPHASIGER ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	
4.2.2 - Drehrichtung des Werkzeugeim	
4.3 - SCHALTBILD	
4.3.1 - Einphasiger der elektrischen Anlage mod. 10-20-30	
4.4 - FUNKTIONSPRÜFUNG	
KAP. 5 - BENUTZUNG DER MASCHINE	Seite 9
5.1 - BEDIENELEMENTE	
5.2 - EINFÜLLEN DES PRODUKTS	
KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG	Seite 11
6.1 - ALLGEMEINES	
6.2 - ZUR REINIGUNG DER MASCHINE ZU BEFOLGENDES VERFAHREN	
6.2.1 - Reinigung der Zubehörteile und des Behälters	
6.2.2 - Generalreinigung	
KAP. 7 - WARTUNG	Seite 12
7.1 - ALLGEMEINES	
7.2 - SPEISEKABEL	
7.3 - MESSER	
KAP. 8 - VERSCHRÖTTUNG	Seite 12
8.1 - AUSSERBETRIEBSETZUNG	
8.2 - EEAG - Elektro- und Elektronik-Altgeräte	

KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEINES

- Die Reinigung der Maschine ist mindestens einmal täglich und bei Bedarf häufiger vorzunehmen.
- Die Reinigung muss an allen Maschinenteilen, die mit dem verarbeiteten Lebensmittelprodukt direkt oder indirekt in Berührung kommen, sorgfältig vorgenommen werden.
- Die Maschine darf nicht mit Hochdruckreinigern oder Wasserstrahlen, sondern nur mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Es dürfen keine Werkzeuge, Bürsten oder sonstige Mittel, die die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten, benutzt werden.

Vor jedem Reinigungsvorgang ist Folgendes erforderlich:

- a) Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen, um die Maschine vollständig von der übrigen Anlage zu isolieren;

6.2 - ZUR REINIGUNG DER MASCHINE ZU BEFOLGENDES VERFAHREN

6.2.1 - Reinigung des Zubehörs und des Behälters

Zur Reinigung des Zubehörs ist Folgendes erforderlich:

- a) Den Behälter vom Maschinengehäuse abnehmen;
- b) Das Zubehörteil **SEHR VORSICHTIG** abmontieren.

Die Teile mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel säubern.

Der Behälter und das benutzte Zubehörteil sind jedes Mal, wenn sie länger als zwei Stunden unbenutzt bleiben, oder mindestens einmal täglich mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden.

ACHTUNG! Kein Teil des Planetenmixers in den Geschirrspüler geben.

6.2.2 - Generalreinigung

HINWEIS: Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen

Die Reinigung des Maschinengehäuses kann mit neutralem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch, das häufig mit lauwarmem Wasser gespült wird, erfolgen.

Zuletzt alle Teile sorgfältig abtrocknen.

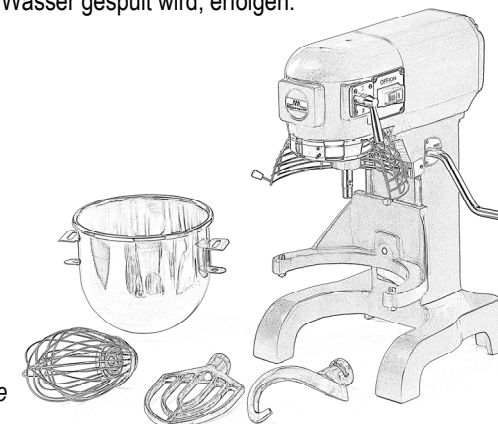


ABB. Nr. 10 - Gesamtansicht der Maschine

5.2 - EINFÜLLEN DES PRODUKTS

Die zu verarbeitende Ware darf ausschließlich bei stillstehendem Motor eingefüllt werden, wobei auf die Zubehörteile zu achten ist.

HINWEIS:Keine festen Produkte einfüllen!

Das Verfahren ist folgendes:

1. Den Hebel (Abb.1 - P. 11) im Uhrzeigersinn senken.
2. Das Zubehörteil einsetzen, das für die beabsichtigte Verarbeitung geeignet ist;
3. Den Behälter in die entsprechenden (Abb.1 - P. 9) Halterungen einsetzen und mit den Haken (mod. 20-30), die sich daran befinden, befestigen (Abb.1 - P. 3).
4. (**ACHTUNG**) Beim Einfüllen des Produkts in den Behälter auf das eingesetzte Zubehörteil achten;
5. Den Hebel (Abb.1 - P. 11) gegen den Uhrzeigersinn heben, um den Behälter in die Arbeitsposition zu bringen;
6. Die richtige Haltung einnehmen, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB. Nr. 9): Der Körper muss sich senkrecht zur Arbeitsfläche befinden; die Hände dürfen die Bestandteile der Maschine nicht forcieren oder ihre Bewegungen behindern.

Keinesfalls an die Maschine anlehnen oder Haltungen einnehmen, die eine direkte Berührung mit der Maschine bewirken.

ACHTUNG!

Die Planetenmixer für Maximum 30 Minuten dauernd zu benutzen, dann 10 Minuten ausgeschaltet zu lassen.

7. Die Maschine durch Drücken der Taste „I“ in Betrieb;
8. Um die Geschwindigkeit zu regulieren bitte das Gerät abschalten, dann die gewünschte Geschwindigkeit auswählen und das Gerät wiedereinschalten.
9. Am Ende der Verarbeitung den Hebel des Geschwindigkeitsregler auf „1“ stellen, danach drücken der Taste „0“ um die Maschine zu ausschalten.
10. Den Hebel (Abb.1 - P. 11) im Uhrzeigersinn senken, damit sich der Behälter senkt, danach diesen vorsichtig entfernen.

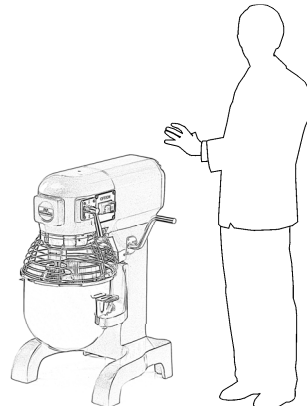


ABB. Nr. 9 - Richtige Haltung

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal benutzt werden, das eine vollständige Kenntnis der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften besitzt.
- Falls ein Wechsel des Personals erfolgen sollte, ist rechtzeitig für dessen Schulung zu sorgen.
- Bevor irgendein Reinigungs- oder Wartungsverfahren ausgeführt wird, ist die Steckdose der Maschine vom Stromnetz zu trennen.
- Wenn die Wartung oder die Reinigung des Geräts vorgenommen wird (und dazu die Schutzvorrichtungen entfernt werden), sind die Restrisiken genau einzuschätzen.
- Konzentrieren Sie sich bei der Wartung oder Reinigung auf die laufenden Vorgänge.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Speisekabels; ein verschlissenes oder jedenfalls nicht unversehrtes Kabel stellt eine große Gefahr elektrischer Natur dar.
- Falls das Gerät eine Betriebsstörung vermuten lassen oder aufzeigen sollte, legen wir nahe, es nicht zu benutzen und es nicht selbst zu reparieren, sondern den Kundendienst zu kontaktieren.
- Das Gerät nicht für tiefgekühlte Produkte oder solche mit Knochen und keinesfalls für andere Produkte als Lebensmittel verwenden.
- Versuchen Sie nicht, die Hände oder irgendwelche Gegenstände in den Behälter einzuführen, wenn die Maschine in Betrieb ist.
- Der Hersteller ist in folgenden Fällen jeder Haftung entbunden:
 - ⇒ falls unbefugtes Personal bei der Maschine Hand anlegt;
 - ⇒ falls Bauteile durch andere, nicht originale ersetzt werden;
 - ⇒ falls die im Handbuch enthaltenen Anweisungen nicht **gewissenhaft** befolgt werden;
 - ⇒ falls die Oberflächen der Maschine mit ungeeigneten Produkten behandelt werden.

1.2 - AN DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen

Was die Sicherheitsvorrichtungen mechanischer Natur betrifft, entspricht die in diesem Handbuch beschriebene Maschine der **EG-Richtlinie 2006/42**.

1.2.2 - Elektrische Sicherheitsvorrichtungen

Was die Sicherheitsvorrichtungen elektrischer Natur betrifft, entspricht die hier beschriebene Maschine den **EG-Richtlinien 2006/95, 2004/108**.

Die Maschine ist mit Mikroschalter ausgestattet, der im Fall einer Entfernung des Schutzgitters am Behälter ihren Stopp verursacht (siehe ABB. Nr. 1);

Obwohl das Gerät mit den vorschriftsmäßigen Maßnahmen für den elektrischen und mechanischen Schutz ausgerüstet ist (sowohl in der Betriebsphase als auch in der Phase der Reinigung und Wartung), bestehen **RESTRISIKEN**, die nicht völlig beseitigt werden können und auf die in diesem Handbuch in der Form von **ACHTUNG** hingewiesen wird. Sie betreffen die Gefahr von Quetschungen bei der Reinigung der Maschine und des Zubehörs.

1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der Planetenmixer wurde von unserer Firma zu dem bestimmten Zweck konstruiert und hergestellt, Lebensmittel wie Eier, Mehl, Sahne und andere, nicht besonders harte oder feste Lebensmittel zu

homogenisieren, zu emulgieren und zu schlagen und Folgendes zu garantieren:

- maximale Sicherheit bei der Benutzung, Reinigung und Wartung;
- maximale Hygiene, die durch eine äußerst sorgfältige Auswahl der Materialien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, erzielt wird. Außerdem wurden die Kanten an den Maschinenteilen, die mit dem Produkt in Berührung kommen, beseitigt, um eine leichte und vollständige Reinigung sowie eine einfache Zerlegung zu ermöglichen;
- maximale Leistung;
- Robustheit und Stabilität aller Bestandteile;
- maximale Geräuscharmheit;
- große Handlichkeit.

1.3.2 - Konstruktionsmerkmale

Der Planetenmischer ist mit folgenden Materialien hergestellt:

- Gehäuse aus lackiertem Aluminium und Gusseisen;
- leicht entfernbarer Behälter aus rostfreiem Stahl
- Zubehör aus rostfreiem Stahl und Aluminium;
- Schutzgitter aus verchromtem Stahl.

4.3 - SCHALTBILD

4.3.1 - Einphasiger der elektrischen Anlage mod. 10-20-30

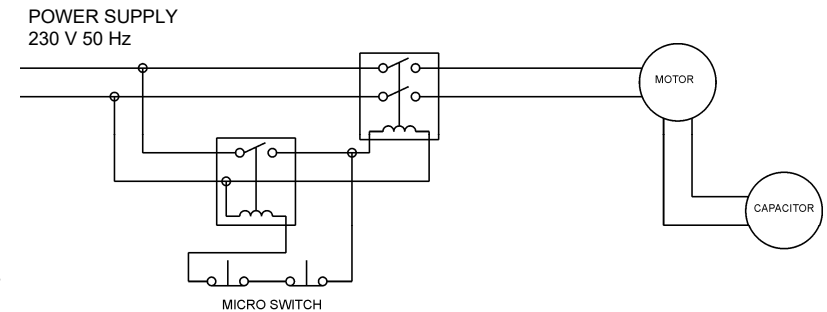


ABB. Nr. 7

4.4 - FUNKTIONSPRÜFUNG (ABB. Nr. 1)

Vor der Prüfung des Geräts sicherstellen, dass:

- der Verarbeitungsbehälter (ABB. Nr. 1 - P. 4) gut in seinem Sitz verankert ist;
- das Zubehörteil (ABB. Nr. 1 - P. 5-6-7) einwandfrei montiert ist;
- sich keine losen Zubehörteile im Behälter befinden (ABB. Nr. 1 - P. 4);
- das Gitter (ABB. Nr. 1 - P. 2) perfekt geschlossen ist.

Das Verfahren ist folgendes:

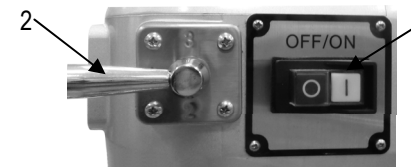
1. Den Planetenmischer durch Drücken der Starttaste „I“ in Betrieb setzen, danach die Stoptaste „0“ drücken;
2. Kontrollieren, ob sich der Planetenmischer beim Öffnen des Gitters oder beim Senken des Behälters (ABB. Nr. 1 - P. 2-4) ausschaltet.

KAP. 5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1 - BEDIENELEMENTE

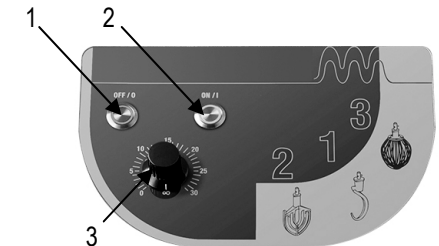
Die Bedienelemente sind am Maschinengehäuse, wie in der folgenden Abbildung gezeigt, angebracht.

Planetenmischer mod. 10 - 20



- 1 - Schalter 0/I
- 2 - Geschwindigkeitwähler 1-2-3

Planetenmischer mod. 30 - 40



- 1 - Schaltdruckknopf OFF/0
- 2 - Einschalt druckknopf ON/I
- 3 - Schaltuhr

ABB. Nr. 8 - Position der Bedienelemente

9

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLEN DER MASCHINE

Bei der Fläche, auf die die Maschine gestellt werden soll, sind die in der Tabelle angegebenen Stellmaße zu berücksichtigen (siehe Kap. 2), sie muss daher groß genug, gut geebnet, trocken, glatt, robust und stabil sein.

Außerdem muss der Raum eine Luftfeuchtigkeit von max. 75%, nicht salzhaltig, und eine Temperatur zwischen +5°C und +35°C aufweisen. Die Maschine darf nicht in Räumen aufgestellt werden, die zu Betriebsstörungen führen könnten.

4.2 - EINPHASIGER ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine ist mit einem Speisekabel mit Querschnitt 3x1,5 mm²; Länge 1.5 m, und einem Schukostecker ausgestattet.

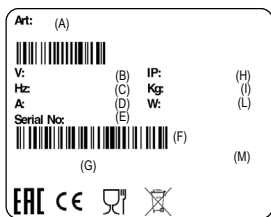
Die Maschine an ein Stromnetz zu 230 Volt, 50 Hz, anschließen und einen Differenzial-Magnetthermoschalter zu 10A, $\Delta I = 0.03A$, dazwischen setzen. Anschließend die perfekte Leistungsfähigkeit der Erdung überprüfen.

Ferner kontrollieren, dass die auf dem Typen- und Leistungsschild (ABB. Nr. 4) wiedergegebenen Daten den in den Lieferpapieren angeführten entsprechen.

4.2.1 - DREINPHASIGER ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine wird mit einem Kabel, Schnitt 5x1,5mm², Länge $\cong 1.5m$ und rotem CEI-Stecker 15A 3F + T geliefert. Die Maschine ans Dreiphasennetz (400V. - 50Hz) schließen, dabei einen magnetischen Differentialschalter zu 10A, $\Delta I = 0.03A$ dazwischenlegen.

Die Daten auf dem Typenschild (Abb. Nr. 4) kontrollieren, sie müssen mit den Daten des Lieferscheins und des Auftrags übereinstimmen.



LEGENDE
 (A) = Produktcode und Name
 (B) = Stromversorgung
 (C) = Motorfrequenz
 (D) = Amperezahl
 (E) = Seriennummer
 (F) = Strichcode
 (G) = Hersteller
 (H) = Grad der Isolation
 (I) = Gewicht
 (L) = Motorleistung
 (M) = Ursprung

ABB. Nr.4 - Typen-/Leistungsschild

4.2.2 - Drehrichtung des Werkzeugeim

Die Drehrichtung des Werkzeugeim überprüfen, indem man den Druckknopf "I" (ON) einschaltet und gleich darauf mit, "0" OFF ausschaltet.

Von vorne gesehen aus gesehen muss das Werkzeugeim Gegenuhrzeigersinn drehen (Abb.6).

Sollte das Werkzeuge nicht richtig drehen, im Stecker zwei der drei Phasendrähte (schwarz, grau oder braun) vertauschen (Abb. N°5).

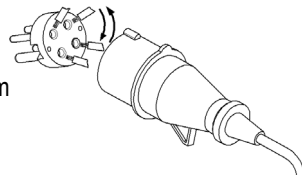


ABB. Nr.5

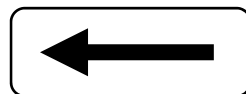
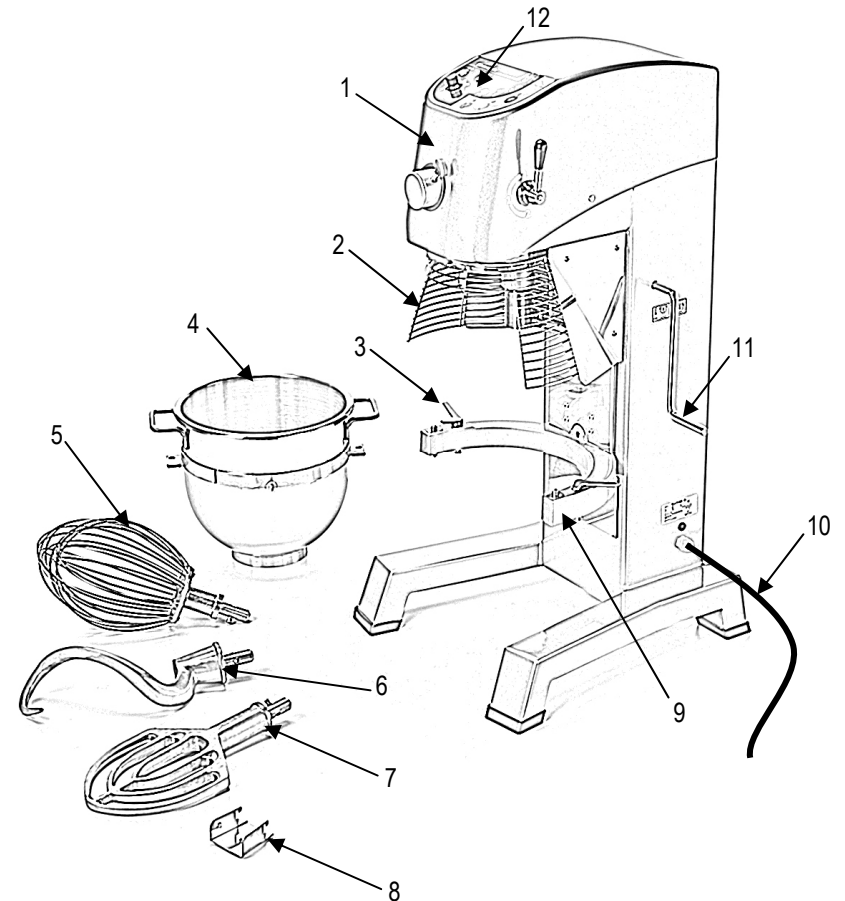


ABB. Nr.6

1.3.3 - Aufbau der Maschine

ABB. Nr. 1 - Gesamtansicht der Maschine



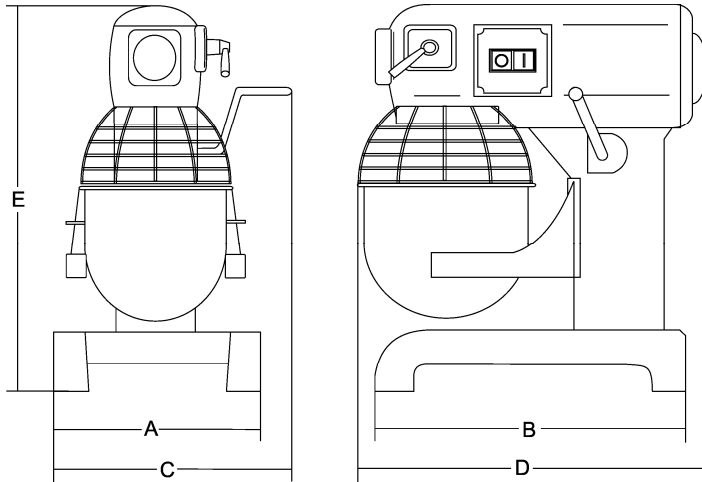
LEGENDE:

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Maschinengehäuse | 7 | Spachtel |
| 2 | Schutzgitter | 8 | Trichter zum Hinzufügen von Zutaten zu mod. 30-40 |
| 3 | Haken zur Befestigung des Behälters (für mod. 20-30-40) | 9 | Halterung für den Behälter |
| 4 | Behälter | 10 | Speisekabel |
| 5 | Rührbesen | 11 | Hebel zum Heben/Senken des Behälters |
| 6 | Knethaken | 12 | Bedienelemente |

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - AUSSENMASSE, GEWICHT, MERKMALE ...

ABB. Nr. 2 - Außenmaße



Modell	Maßeinheit	10 lt.	20 lt.	30 lt.	40 lt.
AxB	mm	360x345	420x440	580x660	670x784
CxDxE	mm	440x500x630	515x560x770	630x650x1160	707x698x1316
Behälterkapazität	lt	10	20	30	40
Schneebesens-umdrehungen	U/min	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316	1 = 93 2 = 167 3 = 285	1 = 99 2 = 221 3 = 307
Motor	Watt	450	1100	1500	2200
Speisung		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V/50Hz
Nettogewicht	kg	40	83	169	223
Geräusch	dB	≤ 70	≤ 70	≤ 70	≤ 70

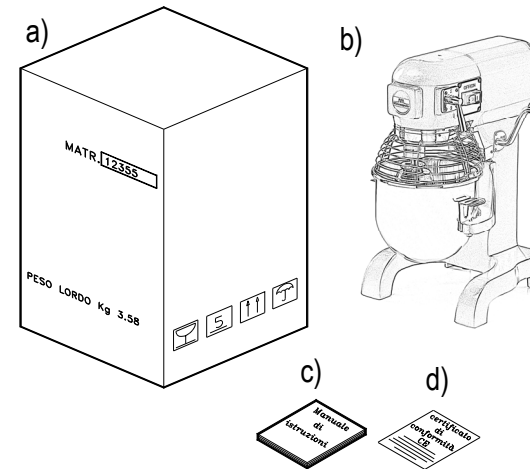
ACHTUNG: Die elektrischen Merkmale, für die die Maschine vorgesehen ist, sind auf einem Schild an der Rückseite der Maschine angegeben. Vor dem Anschließen sehen Sie bitte **4.2 Elektrischer Anschluss**.

KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE

3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe ABB. Nr. 3)

Der Planetenmixer verlässt unser Lager sorgfältig verpackt. Die Verpackung besteht aus:

- äußerer Holzkiste;
- Maschine;
- Handbuch;
- CE-Konformitätserklärung



Mod. 20-30-40

Schwere Packung. Nur wenn mindestens 3 Personen anwesend, per Hand heben.



Die Packung nur mit Staplern, die mit hebbaren Gabeln ausgestattet sind, transportieren.

ABB. Nr.3 - Verpackungsbeschreibung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEIM EMPFANG

Bei Empfang des Frachtstücks, wenn es keine äußeren Schäden aufweist, die Verpackung öffnen und kontrollieren, dass sie das gesamte Material enthält (siehe ABB. Nr. 3). Wenn das Frachtstück dagegen bei der Aushändigung Zeichen von Beschädigung, Stößen oder Fall aufweist, ist der Schaden dem Kurier innerhalb von 3 Tagen ab dem auf den Papieren angegebenen Lieferdatum zu melden und ein genauer Bericht über die eventuell von der Maschine erlittenen Schäden abzufassen. **Die Verpackung aufrecht transportieren!!** Beim Transport sicherstellen, dass sie fest an den 4 Grundpunkten gegriffen und parallel zum Fußboden gehalten wird).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Bestandteile der Verpackung (Karton, Kunststoffband) sind dem festen Siedlungsabfall gleichzustellen und können daher problemlos entsorgt werden.

Falls die Maschine in Ländern installiert wird, in denen keine besonderen Vorschriften bestehen, die Verpackung nach den geltenden Bestimmungen entsorgen.